**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 10 - Pieczywo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | **Bułka pszenna zwykła** (waga 1 sztuki - min. 50 g), bez posypki, dobrze wypieczona, skład surowcowy: mąka pszenna , woda, drożdże, sól, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | 15210000-7 | kg | **68** |
| 2 | **Chleb pszenny**  (waga 1 szt. min.500g), skład surowcowy: mąka pszenna 750, kwas naturalny, sól, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony,  opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15211100-0 | | kg | **270** |
| 3 | **Chleb razowy ze słonecznikiem** (waga 1 szt. min.400g) skład surowcowy: mąka pszenna 750, mąka żytnia 720, sól, kwas naturalny, drożdże, woda, ziarna słonecznika, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15211200-3 | | kg | **120,4** |
| 4 | **Chleb pszenno-razowy z cebulką** (waga 1 szt. min. 500g)skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, cebula prażona, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15211200-3 | | kg | **50** |
| 5 | **Chleb żytni razowy** (waga 1 szt. - min. 500 g ), skład surowcowy: mąka żytnia, drożdże, sól, woda, i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, niekrojony opakowanie zbiorcze; kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15211200-3 | | kg | **60** |
| 6 | **Bułka słodka pszenna drożdżowa,** wypiekana, o masie jednostkowej 70 ±5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: różne – w tym m.in. owocowe (np. jabłkowe), serowe, makowe, marmolada. Budyniowe, kakaowe lub inne. Minimalna zawartość nadzienia: nie mniej niż 25% masy wyrobu gotowego. Wygląd: bułka wypieczona na złocisty kolor, bez przypaleń, o regularnym kształcie.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. | 15213100-8 | kg | **40** |
| 7 | **Bułka pszenna typu maślanego -**wypiekana, o masie jednostkowej 70 ±5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, o delikatnej, puszystej strukturze i lekko słodkim smaku.  Wygląd: bułka wypieczona, bez przypaleń, o regularnym kształcie.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15213200-5 | | kg | **10** |
| 8 | **Bułka grahamka, o masie jednostkowej** 50±5 g, skład surowcowy: mąka pszenna 500, mąka graham 1850, sól, cukier, masło lub tłuszcz mleczny, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15213300-2 | | kg | **45** |
| 9 | **Pączek drożdżowy smażony,** o masie jednostkowej 80 ±5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: owocowe (np. różane, wiśniowe, truskawkowe), marmoladowe lub inne.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15213310-5 | | kg | **32** |
| 10 | **Rogal pszenno-drożdżowy typu maślanego,** wypiekany, o masie jednostkowej 70 ±5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy w formie zawiniętego rogala, z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | 15213400-9 | kg | **22** |
| 11 | **Ciasto drożdżowe** z kruszonka, ciasto w którym zastosowano biologiczne metody spulchniania, wykorzystując właściwości drożdży piekarniczych (waga 1szt ok. 400 gram).  Skład surowcowy: mąka pszenna 500, olej, cukier, drożdże, woda, kruszonka i inne składniki określone recepturą).  Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu. | 15214000-4 | kg | **20** |

**Kluczowe wymogi jakościowe:**

Wygląd zewnętrzny: równomierny kształt, odpowiedni kolor skórki, bez zanieczyszczeń, pęknięć.

Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, bez zakalca, nadmiernej porowatości,

Smak i zapach: właściwy dla danego gatunku pieczywa, wyczuwalny aromat (np. zakwasu), brak zapachów obcych (pleśń, stęchlizna).

Pieczywo powinno być dostarczone w stanie świeżym, nie mrożone, bez uszkodzeń, wypiek nie później niż 12 godzin przed dostawą.

**Warunki przechowywania i transportu**

1. Przechowywanie i transport w warunkach chroniących pieczywo przed wysychaniem i zanieczyszczeniem
2. Transport w czystych środkach przeznaczonych do przewozu żywności
3. Dostawy realizowane na bieżąco, zapewniające świeżość produktu

**Pakowanie i oznakowanie**

1. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością lub dostarczane luzem w pojemnikach transportowych
2. Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
   1. nazwę produktu
   2. wykaz składników
   3. nazwę i adres producenta lub dostawcy
   4. masę netto lub liczbę sztuk
   5. datę minimalnej trwałości
   6. warunki przechowywania
4. **Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:**
   * 1. **Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
     2. **Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.** o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
     3. **Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym**, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
5. **Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.