*CRR-241.24.2024 Załącznik Nr 1 do SWZ*

**Opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy pieczywa świeżego, wyrobów piekarskich i ciastkarskich w okresie obowiązywania umowy. Dostawy będą odbywać się na podstawie wcześniej zgłoszonego zapotrzebowania (ustnie, pisemnie lub telefonicznie), sukcesywnie, najczęściej w dni robocze, w godz. 6:30 ÷ 10:00, w okresie 36 miesięcy od dnia zawarcia umowy z zastrzeżeniem wcześniejszego wyczerpania asortymentu będącego przedmiotem zamówienia lub wartości brutto umowy.

**SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA OKRES 36 MIESIĘCY OD DATY ZAWARCIA UMOWY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *L. p.* | *Grupa CPV* | *Nazwa CPV* | *Nazwa* | *J. miary* | *Ilość* |
| 1 | 15811000-6 | pieczywo | Bułka kanapkowa pszenna opakowanie 200 g | szt. | 30 |
| 2 | 15811000-6 | pieczywo | Chleb bezglutenowy opakowanie 400 g | szt. | 240 |
| 3 | 15811000-6 | pieczywo | Chleb graham 0,5 kg | kg | 21 300 |
| 4 | 15811100-7 | chleb | Chleb zwykły 0,5 kg | kg | 21 600 |
| 5 | 15811400-0 | bułeczki | Bułka do zapiekanki 190 g | szt. | 750 |
| 6 | 15811400-0 | bułeczki | Bułka hamburgerowa 150 g | szt. | 750 |
| 7 | 15811400-0 | bułeczki | Bułka hot-dog 100 g | szt. | 750 |
| 8 | 15811400-0 | bułeczki | Bułka zwykła (mała) 50 g | szt. | 19 200 |
| 9 | 15811500-1 | pieczywo gotowe | Bułka tarta opakowanie do 1 kg | kg | 1 440 |
| 10 | 15812200-5 | ciasta | Babka 0,5 kg | kg | 90 |
| 11 | 15812200-5 | ciasta | Drożdżówka z kruszonką 80 g | szt. | 11 100 |
| 12 | 15812200-5 | ciasta | Pączek drożdżowy 100 g | szt. | 3 600 |
| 13 | 15812200-5 | ciasta | Pizzerynka 100 g | szt. | 780 |
| 14 | 15891400-4 | zupy | Żur (żurek, zakwaszona zupa mączna) | l | 360 |

**WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW**

## ZNAKOWANIE

Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.Urz.UE.L Nr 347, str. 671 ze zm.).

**TRANSPORT**

Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do przewożonego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Środek transportu musi spełniać wymogi Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz.UE.L 2004 Nr 139, str. 1 ze zm.)

**WARUNKI PRZECHOWYWANIA** Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.

**OPIS PRODUKTÓW:**

1. **Bułka kanapkowa pszenna,** jednostka miary200 g.

Bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oleju, soli, cukru, Kształt podłużny Masa 200 g.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Chleb bezglutenowy,** jednostka miary 400 g.

Chleb na bazie skrobi kukurydzianej, pszennej bezglutenowej z dodatkiem cukru, oleju, drożdży soli.

Opakowanie 400 g.

1. **Chleb graham** (razowy), jednostka miary 0,5 - 1 kg.

Chleb graham na bazie mąki graham, mąki pszennej, na naturalnym zakwasie piekarskim z dodatki soli drożdży, kształt bochenka podłużny masa bochenka 0,5 - 1 kg dopuszcza się odstępstwo w wadze bochenka do 3%.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Chleb zwykły** (pszenno-żytni), jednostka miary 0,5 - 1 kg.

Chleb pszenno-żytni, produkowany z mąki pszennej i żytniej na kwasie lub na kwasie z dodatkiem drożdży, Masa bochenka 500 g - 1 kg, kształt okrągły, podłużny, dopuszcza się odstępstwo w wadze bochenka do 3%.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Bułka do zapiekanki,** jednostka miary 190 g.

Bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oleju, soli, cukru, kształt cienki, podłużny. Masa 190 g.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Bułka hamburgerowa,** jednostka miary100 g.

Bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oleju, soli, cukru, kształt- okrągły.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Bułka hot–dog,** jednostka miary 100 g.

Bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oleju, soli, cukru, Kształt: długa cienka bułka

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Bułka zwykła** (pszenna), jednostka miary 50 g.

Bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oleju, soli, cukru, kształt okrągły Masa bułki 50 g.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Bułka tarta,** jednostka miary 0,5 - 1 kg.

Bułka tarta produkowana z pieczywa pszennego, sypka bez grudek , barwa od szaro-kremowej do złocistej.

Pakowana w torebki papierowe. Masa opakowania 0,5 - 1 kg.

1. **Babka,** jednostka miary 0,5 kg.

Babka z mąki pszennej z dodatkiem oleju, cukru, jaj, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, produkowana zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych składników wymienionych w +/- 3 %, Kształt podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obsypana cukrem pudrem, masa 0,5 kg.

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

1. **Drożdżówka z kruszonką,** jednostka miary 80 - 100 g.

Drożdżówka produkowana z mąki pszennej z dodatkiem oleju, drożdży, soli, cukru, jaj, wypiekana zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, wykończone kruszonką i glazurą – drożdżówka z nadzieniem z marmolady, masy makowej, masy serowej, masa 80-100 g.

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

1. **Pączek drożdżowy,** jednostka miary 100 g.

Pączek z mąki pszennej z dodatkiem oleju, drożdży, soli, cukru, jaj, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, (z nadzieniem z marmolady min. 10 % masy pączka), masa pączka 100 g. kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem (glazurą) barwa: skórka – jasnobrązowa do brązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych pączków o masie 100 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 3%.

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy niski (ułożenie jednowarstwowo).

1. **Pizzerynka,** jednostka miary 100 g.

Pizzerynka produkowana na bazie maki pszennej z dodatkiem drożdży, soli, oleju, z dodatkiem przypraw do pizzy, oraz sera żółtego. Kształt okrągły.

Pakowanie: kosz do pieczywa.

1. **Żur** (żurek, zakwaszona zupa mączna) jednostka miary 1 – 5 l.

Kwas naturalny z mąki żytniej. Masa opakowania 1 - 5 l.

**CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:**

* obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
* uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane,
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.