

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*****Zadanie I*****1) Bułka tarta****Ilość 520 kg**

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,
- postać sypka, bez zbryleń,
- barwa bardzo jasna,
- smak typowy dla bułki tartej, bez obcych posmaków,
- masa netto 1 opakowania – 500g,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 m-c od daty dostawy,
- opakowania jednostkowe – torby papierowe,
- opakowanie musi zawierać informacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

**2) Bułka pszenna zwykła, okrągła o wadze 50g****Ilość 172 500 szt**

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą,
- wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni,
- skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie przyrumieniona, sucha w dotyku,
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**3) Bułka typu grahamka, o wadze 50g****Ilość 82 500 szt**

- bułka produkowana z mąki pszennej typu graham, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą,
- wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni,
- skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie zrumieniona, sucha w dotyku,
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,

- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

#### **4) Chleb mieszany pszenno – żytni**

**Ilość 26 500 szt**

- wypiekany z mąki pszennej i żytniej, w foremce, na bazie naturalnego zakwasu, bez dodatku sztucznych polepszaczy,

- waga 1 sztuki chleba – 500g,

- krojony w kromki o jednakowej grubości,

- zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,

- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórce,

- mięksiz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,

- nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem

i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych,

- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,

- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

#### **5) Chleb razowy**

**Ilość 34 500 szt**

- wypiekany w foremce, z mąki żytniej razowej i pszennej, na bazie naturalnego zakwasu, bez dodatku sztucznych polepszaczy,

- waga 1 sztuki chleba – 500g,

- krojony w kromki o jednakowej grubości,

- zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,

- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórce,

- mięksiz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,

- nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i

zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych,

- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,

- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

#### **6) Placek pszenny typu cebularz**

**Ilość 900 szt**

- pieczywo pszenne z dodatkiem cebuli i maku,

- waga 1 sztuki – 100g,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórce,
- miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

### **7) Bułka kukurydziana bezglutenowa**

**Ilość 400 szt**

- zawierająca w swoim składzie mąkę kukurydzianą, dedykowana dla konsumentów z nietolerancją glutenu,
- posypana ziarnami słonecznika lub dyni,
- waga 1 sztuki – 100g,
- zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórce,
- miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych,
- opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **8) Bułka ciabatta**

**Ilość 100 szt**

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą,
- waga 1 sztuki – 100 g,
- wygląd: kształt podłużny, lekko spłaszczony
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,
- skórka: ściśle połączona z miękiszem, gładka, równomiernie przyrumieniona, sucha w dotyku,
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,

- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

### **9) Bułka paluch**

**Ilość 100 szt**

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą,
- waga 1 sztuki – 100 g,
- wygląd: kształt podłużny, charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,
- skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie przyrumieniona, sucha w dotyku,
- miękisz jasny, puszysty, po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktur,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Dostawy realizowane codziennie przez 7 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do niedzieli. Zamawiający wymaga realizacji dwóch dostaw - od poniedziałku do soboty:

- I dostawa w godzinach 6:00-6:30

- II dostawa w godzinach 15:00-15:30

W niedzielę tylko jedna dostawa w godzinach 6:00 – 6:30.

Zamówienia będą składane za pośrednictwem poczty elektronicznej z określeniem asortymentu i ilości.

Zamówienie pierwszej dostawy będzie składne z jednodniowym wyprzedzeniem, natomiast drugiej w danym dniu do godziny 12:00.

Dostawy na dni wolne (święteczne, ustawowo wolne od pracy z wyłączeniem niedziel) muszą być realizowane w poprzedzające dni robocze. W takim przypadku dostawca musi dodatkowo zabezpieczyć dostarczone pieczywo przed wysychaniem np. foliować szczelnie kosze. Bułki muszą być zapakowane w szczelne woreczki po min. 30 sztuk. Dostawca jest zobowiązany do wskazania adresu e-mail lub numeru telefonu na który będą wysyłane codzienne zamówienia.

## ***Zadanie II***

### **1) Drożdżówka**

**Ilość 3 700 szt**

- wyrób cukierniczy przygotowany z ciasta drożdżowego z nadzieniem z jabłka, budyniu waniliowego lub śmietankowego, białego sera, czarnych jagód, marmolady owocowej, soczewicy, kaszy gryczanej lub kapusty (*\*rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego*)
- waga 1 sztuki – 100g,
- zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,

- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce,
- miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych,
- opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## 2) Drożdżówka półfrancuska

Ilość 3 000 szt

- wyrób cukierniczy przygotowany z ciasta półfrancuskiego z nadzieniem z jabłka, budyniu waniliowego lub śmietankowego, białego sera, czarnych jagód, marmolady owocowej (*\*rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego*),
- waga 1 sztuki- 100g.
- zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,
- niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce,
- miękisz charakteryzujący się listkowaniem typowym dla ciasta półfrancuskiego, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury,
- nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych,
- opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dostawy realizowane codziennie przez 7 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do niedzieli. Zamawiający wymaga realizacji dwóch dostaw - od poniedziałku do soboty:

- I dostawa w godzinach 6:00-6:30
- II dostawa w godzinach 15:00-15:30

W niedzielę tylko jedna dostawa w godzinach 6:00 – 6:30.

Zamówienia będą składane za pośrednictwem poczty elektronicznej z określeniem asortymentu i ilości.

Zamówienie pierwszej dostawy będzie składne z jednodniowym wyprzedzeniem, natomiast drugiej w danym dniu do godziny 12:00.

Dostawy na dni wolne (święteczne, ustawowo wolne od pracy z wyłączeniem niedziel) muszą być realizowane w poprzedzające dni robocze. W takim przypadku dostawca musi dodatkowo zabezpieczyć dostarczone pieczywo przed wysychaniem np. foliować szczelnie kosze. Bułki muszą być zapakowane w szczelne woreczki po min. 30 sztuk. Dostawca jest zobowiązany do wskazania adresu e-mail lub numeru telefonu na który będą wysyłane codzienne zamówienia.

### ***Zadanie III***

#### **Zapiekanka z pieczarkami**

**Ilość 2 400 szt**

- wyrób przygotowany z podłużnej bułki pszennej z dodatkiem sera i pieczarek,
  - waga jednej sztuki – 250 g,
  - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
  - smak i zapach charakterystyczny dla zapiekank z pieczarkami,
  - nie dopuszcza się wyrobów nieświeżych, przypalonych lub zanieczyszczonych,
  - opakowania zbiorcze- kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością,
  - wykonawca użyje na czas trwania umowy opiekacz elektryczny do zapiekank przeznaczony do podgrzewania jego wyrobów, o następujących parametrach:
    - napięcie 230 V,
    - moc całkowita przynajmniej 2 kW,
    - zakres temperatur 30 – 300 °C,
    - obudowa ze stali nierdzewnej,
  - dostawca dostarczy, zainstaluje oraz przeprowadzi instruktaż z obsługi opiekacza najpóźniej w dniu pierwszej dostawy,
  - dostawca zapewni serwisowanie opiekacza przez cały okres trwania umowy, w przypadku braku możliwości usunięcia usterki wymieni opiekacz na egzemplarz sprawny,
  - dostawca zapewni tacki papierowe oraz ketchup w ilości wystarczającej do sprzedaży jego wyrobów, koszt powyższych będzie uwzględniony w zaoferowanej cenie zakupu zakładając zużycie ketchupu do przygotowania jednej zapiekanki na poziomie 50 g,
  - dostawy od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00,
  - zamówienia będą składane z jednodniowym wyprzedzeniem drogą mailową.
- Wykonawca jest zobowiązany do podania w złotych polskich wartości użyczonego opiekacza.