

Opis przedmiotu zamówienia

Zadanie I - chleb, bułki, bułka tarta, placek pszenny typu cebularz

1) Bułka tarta – 350 kg

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,
- 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 - 135 000 sztuk

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach,
- 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, okrągła, o wadze 50g – 40 000 sztuk

- bułka produkowana z mąki pszennej typu graham,
- 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 - 21 000 sztuk

- 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,
- zapakowany w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,
- 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 – 23 000 sztuk

- 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,
- zapakowany w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia,
- 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 – 1 100 sztuk

- pieczywo pszenne z dodatkiem cebuli i maku,
- waga 1 sztuki – 100g,
- 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 – 330 sztuk

- 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,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8) Bułka ciabatta – 130 sztuk

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach,
- waga 1 sztuki – 100 g,
- wygląd: kształt podłużny, lekko spłaszczony
- 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 – 120 sztuk

- pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach,
- waga 1 sztuki – 100 g,
- wygląd: kształt podłużny, charakterystyczny dla tego rodzaju pieczywa,
- 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.

Zadanie II - drożdżówka, drożdżówka półfrancuska

1) Drożdżówka – 3000 sztuk

- 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,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy,
- opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2) Drożdżówka półfrancuska – 1500 sztuk

- 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,
- 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 6⁰⁰-6³⁰
- II dostawa w godzinach 15⁰⁰-15³⁰

W niedzielę tylko jedna dostawa w godzinach 6⁰⁰ – 6³⁰.

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 12⁰⁰.

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 na który będą wysyłane codzienne zamówienia.