

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 1: **Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

**Część 1:**

1. **Chleb pszenny – 15811100 – 7 – w ilości 9 000 kg**, chleb świeży, krojony, o wadze 0,5 kg. Produkowany na naturalnym kwasie z mąki pszennej, fermentujący, posypany makiem. Skórka lekko chropowata i błyszcząca jasno-brązowa. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
2. **Chleb graham – 15811100 – 7 – w ilości 1 000 kg**, chleb świeży krojony. Bochenki o kształcie nadanym formą o wadze 0,4kg wypiekane z mąki pszennej graham oraz mąki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Skórka o barwie złocistej. Mięksiz elastyczny, suchy w dotyku, dość równomiernie porowaty. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba graham powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
3. **Chleb ze słonecznikiem – 15811100 – 7 – w ilości 1 000 kg**, chleb świeży, mieszany, krojon. Bochenki o kształcie nadanym formą o wadze 0,4kg wypiekane z mąki żytniej oraz mąki pszennej z dodatkiem ziaren słonecznika, drożdży, soli oraz ekstraktów słodowych jęczmienia. Skórka o barwie złocistej, ściśle połączona z mięksizem. Mięksiz elastyczny, ściśły, nieco wilgotny w dotyku, porowatość różnorodna. W przekroju wiodczne ziarna słonecznika. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba ze słonecznikiem powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
4. **Chleb razowy – 15811100 – 7 – w ilości 3 000 kg**, chleb świeży krojony. Bochenki prostokątne o wadze 0,5kg wypiekane z mąki razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, ekstraktu słodowego. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba razowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.

5. **Spód do zapiekanki – 15811000 – 6 – w ilości 200 kg**, świeże, o wadze od 0,12kg do 0,24kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt podłużny. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
6. **Rogal – 15811000 – 6 – w ilości 100 kg**, wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego o składzie (mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, margaryna, sól, jaja) wypiekany na blachach. Kształt półkolisty, walcowaty o końcach zwężonych z widocznymi na powierzchni warstwami zwiniętego ciasta. Kolor jasnożółty. Wykończony posypany makiem lub sezamem. Waga wyrobu gotowego 0,075kg. Termin przydatności do spożycia nie więcej niż 2 dni od daty produkcji. Niedopuszczalny rogal twardy lub niedopieczony. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: rogal świeży wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
7. **Bagietka – 15811000 – 6 – w ilości 100 kg**, świeże, o wadze od 0,4kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt podłużny. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
8. **Bułka z sezamem – 15811400 – 0 – w ilości 150 kg**, świeże, o wadze od 0,075kg do 0,1kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt okrągły. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
9. **Bułka ciemna – 15811400 – 0 – w ilości 500 kg**, pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 sztuki od 0,05kg do 0,1kg. Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone oraz ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata o barwie szarozłocistej do ciemnozłocistej, może być posypana ziarnami. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach swoisty, typowy dla tego rodzaju pieczywa. Produkt nie może

zawierać polepszaczy. Niedopuszczalna : bułka twarda, lub niedopieczona. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.

10. **Bułka pszenna – 15811400 – 0 – w ilości 500 kg**, pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 sztuki od 0,05kg do 0,1kg, kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej z poprzecznym podziałem lub bez. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalna: Bułka twarda, lub niedopieczona. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
  
11. **Chleb tostowy – 15821110 – 0 – w ilości 50 kg**, pieczywo pszenne, pełnoziarniste, krojone, na bazie zakwasu chlebowego, o wadze od 0,4kg do 0,5kg, wypiekany w prostokątnych formach. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Chleb świeży wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część nr 2 : **Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie.**

Lp.	Nazwa
1	<p><b>Chleb w ilości 5 500 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, krojone</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,5 kg.</b></li> <li>- Opakowanie jednostkowe - folia spożywcza, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.</li> <li>- Oznakowanie – produkt znakowany etykietą opisującą rodzaj pieczywa, nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>
2	<p><b>Pieczywo ciemne w ilości 1 250 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki żytniej razowej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą.</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,50 kg.</b></li> <li>- Opakowanie jednostkowe - folia spożywcza, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.</li> <li>- Oznakowanie – produkt znakowany etykietą opisującą rodzaj pieczywa, nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości.</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>
3	<p><b>Bułka pszenna w ilości 200 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,050 kg.</b></li> <li>- Opakowanie – jednostkowe / zbiorcze - kosz plastikowy.</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>
4	<p><b>Rogal w ilości 65 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,100 kg.</b></li> <li>- Opakowanie – jednostkowe / zbiorcze - kosz plastikowy.</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>
5	<p><b>Bułka maślana w ilości 20 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, bułka słodka o łagodnym, lekko wilgotnym mięksiszu oraz delikatnej, rumianej skórce, udekorowana makiem</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,090 kg.</b></li> <li>- Opakowanie – jednostkowe / zbiorcze - kosz plastikowy.</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>
6	<p><b>Bułka wieloziarnista w ilości 20 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, z nasionami słonecznika, dyni, siemienia lnianego, soi, sezamu oraz płatkami pszennymi, żytnimi i owsianymi</li> <li>- Gramatura: <b>nie mniej niż 0,070 kg.</b></li> <li>- Opakowanie – jednostkowe / zbiorcze - kosz plastikowy.</li> </ul> <p>CPV-15811100-6</p>