**ZAŁĄCZNIK NR 4e DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Pieczywo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | BUŁKA ZWYKŁA PSZENNA 100 G | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek. |
| 2 | CHLEB  PSZENNO-ŻYTNI 0,9 KG | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. |
| 3 | CHLEB Z ZIARNAMI 0,4-0,5 KG | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej z ziarnami, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. |
| 4 | WEK 400G | Pieczywo , produkowane z mąki pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. |
| 5 | BUŁKA ZWYKŁA PSZENNA 50 G | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek. |

**Dostawa pieczywa do godziny 9:15.**

**Dostarczone pieczywo musi być świeże, niemrożone, zapakowane w folię lub inne materiały o podobnych właściwościach.**

**Wyroby piekarnicze nie mogą być sporządzone z ciasta głęboko mrożonego.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.