**ZAŁĄCZNIK NR 4e DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Pieczywo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Babka piaskowa  0,4-0,5 kg | wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku waniliowym i kakaowym, z dodatkiem oleju, wykończony cukrem pudrem lub według normy zakładowej |
| 2 | Babka cytrynowa  0,4-0,5 kg | wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku cytrynowym, z dodatkiem oleju, wykończony lukrem lub według normy zakładowej |
| 3 | Bułka zwykła  40g | pieczywo spożywcze , produkowane z mąki pszennej , na kwasie , z dodatkiem drożdży ,lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek |
| 4 | Bułka grahamka  50g | pieczywo spożywcze mieszane , produkowane z maki żytniej i pszennej , na kwasie , kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek |
| 5 | Chałka  0,4-0,5 kg | pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka , cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku |
| 6 | Chleb z ziarnami  0,4-0,5 kg | pieczywo spożywcze , produkowane z mąki żytniej i pszennej z 7 ziarnami , na kwasie , kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą .Produkt znakowany etykietą opisująca datę minimalnej trwałości , rodzaj pieczywa , masę jednostkową. |
| 7 | Chleb duży  0,8-1 kg | pieczywo spożywcze mieszane , produkowane z mąki żytniej i pszennej , na kwasie , kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisująca datę minimalnej trwałości , rodzaj pieczywa , masę jednostkową. |
| 8 | Chleb graham  0,4-0,5 kg | pieczywo spożywcze , mieszane , produkowane z mąki żytniej i pszennej na kwasie , kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla chleba. |
| 9 | Ciasto jogurtowe | wyrób z ciasta biszkoptowego z dodatkiem oleju, z nadzieniem serowym i owocami, wykończona glazurą na owoce lub według normy zakładowej |
| 10 | Ciasto marchewkowe | wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku cynamonowym, z dodatkiem oleju, wykończony lukrem lub według normy zakładowej |
| 11 | Drożdżówka z jabłkami/ serem | pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka , cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku drożdżówek z nadzieniem (jabłka, ser) |
| 12 | Rogal maślany  70g | pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka , cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku |
| 13 | Rogalik z serem  40g | pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka , cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku z nadzieniem z sera białego |
| 14 | Wek  0,3-0,4 kg | pieczywo spożywcze , produkowane z maki pszennej , na kwasie , z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek |
| 15 | Kołacz z owocami lub serem | pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka , cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku ciasta drożdżowego z nadzieniem (owoce, ser) i kruszonką |

**Dostawa pieczywa do godziny 7:15.**

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

**Termin przydatności do spożycia produktów mrożonych nie mniejszy niż 3 od dnia dostawy.**

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.