**ZAŁĄCZNIK NR 4e DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Pieczywo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Babka piaskowa | Wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku waniliowym i kakaowym, z dodatkiem oleju, wykończony cukrem pudrem lub według normy zakładowej o wadze 0,4 kg. |
| 2. | Bułka wekowa | Pieczywo spożywcze o wadze 0,3 kg, krojona, 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. |
| 3. | Bułka zwykła | 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 o wadze 20g. |
| 4. | Bułka zwykła | 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 o wadze 90g. |
| 5. | Chleb zwykły | Chleb zwykły wadze 0.5 kg. Skład: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40%- 45%,na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, krojony, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny bochenek, chleb wyrośnięty, nie przypalony, kolor złocisty, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń |
| 6. | Chleb zwykły | Chleb zwykły wadze 1 kg. Skład: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40%- 45%,na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, krojony, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny bochenek, chleb wyrośnięty, nie przypalony, kolor złocisty, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń |
| 7. | Chleb z grahamem | Pieczywo spożywcze, mieszane, krojone, 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 o wadze 500 g. |
| 8. | Drożdżówka z 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 sera białego o wadze 0,08 kg. |
| 9. | Groszek ptysiowy | Złociste parzone ciasto uformowane w niewielkie kuleczki bez dodatku cukru. |
| 10. | Pączki | Świeży wyrób z ciasta drożdżowego, wypełnionego marmoladą. Posypany cukrem pudrem o wadze 70 g. |
| 11. | Rogal maślany | Pieczywo spożywcze o wadze 70 g produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku. |
| 12. | Rogal z marmoladą | Pieczywo spożywcze o wadze 70 g z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem marmolady. |

**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.