

ZAŁĄCZNIK NR 1 – do Zaprośzenia do składania ofert**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – sobota – nie później niż do godz. 6.00 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym oraz w soboty. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Ze względu na specyfikę funkcjonowania naszego Ośrodka, Wykonawca winien wykazywać dyspozycyjność również w godzinach popołudniowych oraz w niedziele (sporadycznie).
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Wykonawcy.
5. Pieczywo musi być dobrze wypieczone, skórka pieczywa powiązana z miękiszem; miękisz elastyczny nie może się kruszyć; smak i zapach smak swoisty dla danego rodzaju pieczywa.
6. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
7. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

Lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	wymagania zgodne z obowiązującymi normami polskimi i unijnymi
1.	15811000-7	chleb pszenno – żytni zwykły	waga 800 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
2.	15811100-7	chleb graham	waga 500 g	pieczywo wyrabiane z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (typ 1850) z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
3.	15811100-7	chleb słonecznikowy	waga 500 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego i innych surowców określonych recepturą;
4.	15811100-7	chleb żytni – razowy	waga 500 g	pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej na kwasie, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
5.	15811100-7	chleb wieloziarnisty	waga 500 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, nie mniej niż 5 rodzajów ziaren i innych surowców określonych recepturą;

6.	15811300-9	francuz	waga 500 g	pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
7.	15811400-0	bułki zwykłe pszenne	waga 100 g	pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;
8.	15811400-0	bułki żytnie	waga 70 g	pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;
9.	15811400-0	bułki mleczne	waga 100 g	wyrób z mąki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych;
10.	15811400-0	chałka	waga 400 g	wyrób z mąki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku chałek
11.	15811200-8	rogale	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą;
12.	15811200-8	rogal z cynamonem	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, cynamonu i innych surowców określonych recepturą;
13.	15812100-4	drożdżówki – szneki z marmoladą	waga 100 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g;
14.	15812100-4	drożdżówki – kołaczyki z serem	waga 100 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
15.	15811400-0	pizzerinka	waga 150 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z warzywnym
16.	15812100-4	pączki	waga 80 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady/dżemu/budyniu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
17.	15812100-3	kołacz drożdżowy z serem	z blachy – waga 1 kg	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
18.	15812100-3	kołacz drożdżowy z makiem	z blachy – waga 1 kg	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z maku, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
19.	15812100-3	kołacz drożdżowy z owocami	z blachy – waga 1 kg	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owobów, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g