**Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego**

**Sukcesywna dostawa „Pieczywa i produktów piekarniczych” do kuchni internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju**

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia z dokładnym wyszczególnieniem zamawianych produktów na poszczególne części zamówienia. Ze względu na różnorodność opakowań towarów na rynku, dopuszczamy do oferty produkty pakowane w nieco odmiennych wagach netto. Jednak w takim przypadku podając wartość oferty należy to nadmienić i przeliczyć na cenę oczekiwanej przez nas wagi np. Zapotrzebowanie miodu 450 kg. Zatem oczekujemy zakupu 450 szt. po 1 kg lub 500 szt. po 900 g. Takiego przeliczenia wartości oczekujemy w każdym przypadku gdy waga oferowanego opakowania danego towaru różni się od wagi wymienionej jako sugerowana w nazwie produktu.

Obliczając ilość do oferty postępujemy wg wzoru:

Wyliczoną ilość oferowaną i wagę jednostkową odnotowujemy w polu uwagi

**WYMAGANIA:**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie   
z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności   
z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.

2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:   
a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

4. Dostawy przetworów.

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu.

Dostarczana żywność musi być **świeża, nie mrożona**, **nie odpiekana** (w rozumieniu odpiekania pieczywa mrożonego) z odpowiednim terminem przydatności do spożycia – według obowiązujących norm i oznakowania produktu zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych.

Cechy pieczywa:

* Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
* Skórka pieczywa powinna być sprężysta, **ściśle związana z miękiszem** w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
* Miękisz powinien być dobrze **wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się**, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, **bez grudek mąki**.
* Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Pieczywo powinno zachować świeżość:

72 godzin - pieczywo pakowane;

48 godzin - pieczywo niepakowne.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **„Pieczywo, produkty piekarnicze”** | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Bułka 80 g** - kształt okrągły, skórka ściśle połączona z miękiszem, z mąki pszennej typ 550, na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11400-0 | szt | 20000 |
| 2 | **Bułka graham 80g** - skórka ściśle połączona z miękiszem, z mąki grahamki i mąki pszennej na drożdżach- z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11400-0 | szt | 3000 |
| 2a | **Bułka z ziarnami 80 g** skórka ściśle połączona z miękiszem, z mąki grahamki i mąki pszennej na drożdżach- z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11400-0 | szt | 2000 |
| 3 | **Chleb mieszany 600g** - wyrabiany z mąki pszennej i mąki żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży | 158 11100-7 | szt | 6000 |
| 4 | **Chleb razowy 500g** -wyprodukowany na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11100-7 | szt | 1500 |
| 5 | **Chleb z ziarnami 500g** - wyprodukowany na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11100-7 | szt | 1500 |
| 6 | **Bułka drożdżowa z dżemem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem dżemu | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 7 | **Bułka drożdżowa z serem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem z sera | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 8 | **Bułka drożdżowa z makiem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z maku | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 9 | **Bułka drożdżowa z budyniem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem z budyniu | 158 11200-8 | szt | 1000 |
| 10 | **Rogalik mały** - wyrabiany z mąki pszennej typ 550 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą | 158 11200-8 | kg | 300 |
| 10a | **Pączek z marmoladą** ok 80g | 158 10000-9 | szt | 1000 |
| 11 | **Placek z cebulą ok. 150g** - wyrabiany z mąki pszennej typ 550 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru, cebuli i innych surowców określonych recepturą | 158 12120-0 | szt | 500 |
| 12 | **Bułka tarta** - sypka, bez grudek, zapach swoisty bez obcych zapachów | 156 12500-6 | kg | 250 |
| 13 | **Mąka pszenna** - sypka, bez grudek, zapach swoisty bez obcych zapachów | 156 12100-2 | kg | 800 |
| 14 | **Jabłecznik** – masa jabłkowa na kruchym cieście, pokryta warstwą piany białek i wykończona warstwą ciasta startego na tarce | 158 12000-3 | kg | 25 |
| 15 | **Babka** – z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Ciasto może być jasne lub kakaowe, np. dwukolorowe, wykończone cukrem pudrem lub polewą, masa 1 szt nie mniejsza  niż 400 g | 158 12000-3 | szt | 15 |
| 16 | **Piernik** –ciasto o słodko pikantnym smaku, zrobione z mąki pszennej, miodu, cukru, jajek, wody, mocno przyprawiony przyprawami korzennymi, przełożony powidłami lub dżemem | 158 12000-3 | kg | 20 |
| 17 | **Makowiec** –ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru (lub miodu) i bakalii | 158 12000-3 | kg | 20 |

**WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:**

1. Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane po uzgodnieniu dostawy z Zamawiającym.

**2. Dostawy codziennie między godziną 5:30 a 6:30**

3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.

4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

5. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

6. Miejscem dostaw jest magazyn internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju przy

ul. Polna 3.