Załącznik Nr 9 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część 1: Dostawa wyrobów garmażeryjnych – świeże dania gotowe**

1. Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | JM | Ilość |
| 1 | Pierogi z mięsem skład: mąka pszenna, mięso wieprzowe minimum 70%, jaja, bułka tarta, cebula, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu | kg | 175 |
| 2 | Naleśniki z serem skład: ser biały, mleko, mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, cukier | kg | 475 |
| 3 | Pierogi z serem słodzone skład: ser biały, mleko, mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, cukier, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane | kg | 156 |
| 4 | Gołąbki z mięsem i ryżem skład: kapusta, mięso min 70%, ryż, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu | kg | 150 |
| 5 | Pierogi leniwe skład: mąka pszenna, twaróg półtłusty, jajka, sól, bułka tarta, olej | kg | 100 |
| 6 | Kluski śląskie skład: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, sól | kg | 100 |
| 7 | Kopytka, produkt garmażeryjny mączny, skład: mąka pszenna, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy | kg | 100 |

1. **Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.89.43.00 – 4**
2. Informacje dodatkowe:
3. wszystkie produkty:

* gołąbki i naleśniki będą zamawiane w sztukach, a liczone w kilogramach
* **mają posiadać czytelne etykiety produktu zawierające informacje o producencie, pochodzeniu, składzie, zawartości sztucznych barwników i konserwantów;**
* **nie mogą zawierać sztucznych barwników i sztucznych konserwantów;**
* **muszą posiadać certyfikaty jakości żywności i być zgodne z obowiązującymi normami;**
* **na opakowaniu zawierać informację o terminie przydatności do spożycia.**

**Część 2: Dostawa pieczywa i wyrobów piekarniczych**

1. Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | JM | Ilość |
|  | Bułka grahamka - okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otrębów | sztuki | 110 |
|  | Chleb żytni/mieszany - pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | sztuki | 700 |
|  | Chleb razowy +/- 0,5 kg - dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | sztuki | 430 |
|  | Bułka pszenna - okrągła bułka pszenna z chrupiącą skórką | sztuki | 1850 |
|  | Pączek z czekoladą - z nadzieniem, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami, smażony w tłuszczu, wykańczane lukrem lub cukrem pudrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy | sztuki | 100 |
|  | Pączek z konfiturą - z nadzieniem, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami,smażony w tłuszczu, wykańczane lukrem lub cukrem pudrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy | sztuki | 100 |
|  | Rogal – bułka w kształcie rogala. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 210 |
|  | Bułka maślana - okrągła bułka pszenna, o niskiej zawartości cukru. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 510 |
|  | Bułka wrocławska – bułka pszenna, podłużna, krojona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 150 |
|  | Chałka – bułka pszenna, pleciona, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 30 |
|  | Drożdżówka (różne smaki) – o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 250 |
|  | Chleb bezglutenowy +/- 250 g bez glutenu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 40 |
|  | Bułka bezglutenowa – okrągła, bez glutenu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | sztuki | 40 |

1. **Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.89.43.00 – 6**
2. Informacje dodatkowe:
3. wszystkie produkty:

* artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów . Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki
* wymagana jest zbliżona wielkość drożdżówek
* **nie mogą zawierać sztucznych barwników i sztucznych konserwantów;**
* **muszą posiadać certyfikaty jakości właściwe dla danego rodzaju produktów żywności i być zgodne z obowiązującymi normami;**
* **na opakowaniu zawierać informację o terminie przydatności do spożycia.**