

Znak postępowania: KGS.2741.17.2025

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Pieczywo

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Bułka zwykła 80g	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
2.	Bułka grahamka 60g	pieczywo spożywcze mieszane , produkowane z maki żytniej i pszennej , na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek
3.	Bułka wielozbiarnista 60g	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej ( lub mieszanka mąki pszennej i pełnoziarniste), woda, drożdże piekarskie, sól,, zakwas pszenny lub żytni, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek nasiona ( ziarna słonecznika, sezam, ziarno dyni, płatki owsiane )
4.	Bułka krajzerka 60g	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej , wody, z dodatkiem drożdży piekarskich, soli, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek
5.	Bułka kukurydziana 80g	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki kukurydzianej lub kaszy kukurydzianej, wody z dodatkiem drożdży piekarskich soli, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek
6.	Bułka hot-dog 80g	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej , wody, z dodatkiem drożdży piekarskich, soli, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek hot-dog
7.	Bułka maślana 80g	pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej , na drożdżach , z dodatkiem soli , mleka ,oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwa dla wypieku bułek
8.	Chleb 7 ziaren 0,4-0,6 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.
9.	Chleb mały krojony 0,6 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.
10.	Chleb graham 0,4-0,6 kg	pieczywo spożywcze , mieszane , produkowane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach , z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla chleba.
11.	Chleb tostowy 0.6 kg	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży piekarskich, lub na drożdżach z dodatkiem soli, wody, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą.
12.	Chleb wieloziarnisty 0,6 kg	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej pełnoziarnistej i/lub mąki żytniej na zakwas żytni, sól, woda, z dodatkiem drożdży piekarskich, soli, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, ziarna i nasiona- np. słonecznik, siemię lniane, pestki dyni, sezam, jęczmień.
13.	Pączek z marmoladą	Produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży piekarskich, masło/ margaryna, mleko, jajka, marmolada/ dżem oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą dla wypieku pączka
14.	Rogal marciński	Ciasto półfrancuskie (drożdżowe, masa makowa- mak mielony, bakalie), masa migdałowa
15.	Rogal maślany 60g	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
16.	Zakwas na Żurek	Mąka żytnia razowa, woda, żabek czosnku, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól
17.	Bułka tarta 0,500 g	Sypki produkt z chleba pszennego (chleb suchy, wysuszony i zmielony)

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od **6:00 do 6:30** w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu z minimalnie jednodniowym wyprzedzeniem przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej.

- Wykonawca dostarcza towar na miejsce określone przez Zamawiającego nieodpłatnie
- do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument WZ lub Fakturę.
- opakowania zbiorcze będą wypożyczone zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.
- termin realizacji zamówienia : od **09.01.2026** r. do **31.12.2026** r.
- Dostarczone pieczywo musi być świeże niemrożone, niepakowane hermetycznie w folię lub inne materiały o podobnych właściwościach.

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 późn. 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.

Director  
Zentrum für  
Centrum Rolniczego  
m. s. p. : Pera

