**Załącznik nr 2e do SWZ**

**Część NR V - PIECZYWO ŚWIEŻE, WYROBY PIEKARSKIE**

**Formularz asortymentowo-cenowy (opis przedmiotu zamówienia)**

Wszystkie produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

***WSZYSTKIE PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI***

***MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB.* Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.**

***PRODUKTY MLECZARSKIE* - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty, Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 15 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło 82% tłuszczu) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.**

***JAJA* świeże, kurze, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, - klasę jakości, - kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych, preferowane jaja z systemu chowu 1 - na wolnym wybiegu.**

***ARTYKUŁY SPOŻYWCZE –* przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji, Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, aromatem i intensywnością bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.**

**Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru. Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).**

***OWOCE I WARZYWA -* owoce, warzywa, powinny być niezwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywne kolory, skóra gładka ,tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty. Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.** **Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.**

***MAKARONY -* sporządzony z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor**

***PIECZYWO-* świeże, wypiekane codziennie (nie może być z ciasta mrożonego) bez wypełniaczy i spulchniaczy, najwyższej jakości. WYGLĄD: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki górnej nie mniej niż 3 mm, miękisz o równomiernej porowatości i zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności. Smak i zapach typowy dla danego rodzaju pieczywa;**

**Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszący się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości,**

**Bułka tarta - Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego (bułki), bez dodatku nasion, nadzień zdobień, sypka, bez grudek, barwa od szarokremowej do złocistej,zapach swoisty, smak typowy dla tego rodzaju produktu,**

**Nie dopuszcza się obecności szkodników zbożowo-mącznych lub ich pozostałości, niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych,**

Wykonawca gwarantuje, że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodne z:

1. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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 (Dz. U. 2016, poz. 1154),
2. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi,
3. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP.
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
5. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
7. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
8. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
9. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu,
10. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).

**Godziny dostaw:**

**DOSTAWA codziennie od poniedziałku do piątku od 5.30 do 6.00**

**Formularz asortymentowo-cenowy (opis przedmiotu zamówienia)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa artykułu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** **(3x4)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Chleb zwykły krojony 1 kg: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40%- 45%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, 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, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata | szt | 1300 |  |  |
| Chleb razowy krojony 500g | Szt | 30 |  |  |
| Chleb ziarnisty krojony 500g | Szt | 100 |  |  |
| Chleb żytni krojony 1kg | Szt | 30 |  |  |
| Chleb ciemny z posypką z ziaren słonecznika 500g | Szt | 270 |  |  |
| Bułka zwykła 100g skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier,opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty,bez zanieczyszczeń | szt | 2000 |  |  |
| Bułka z dynią 90g | szt | 500 |  |  |
| Bułka graham 90g | szt | 1000 |  |  |
| Bułka maślana /z kruszonką 80g | szt | 500 |  |  |
| Bułka drożdżowa z nadzieniem owocowym różne smaki o wadze ok.100 g, skład: mąka pszenna, tłuszcz, cukier, jaja, drożdże,  | szt | 500 |  |  |
| Bułka tarta , drobna 1 kg | szt | 45 |  |  |
| Paluch podłużny 120g | szt | 700 |  |  |
| Pączek z marmoladą min. 100g | szt | 100 |  |  |
| **Razem** |  |

UWAGA!

Dokument musi być złożony pod rygorem nieważności w formie elektronicznej i opatrzony podpisem zaufanym / osobistym/ kwalifikowanym podpisem elektronicznym (zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r.w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie)