

1. Przedmiotem zamówienia są: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych dla Uzdrowiska Łądek-Długopole S.A. (II) w podziale na następujące części:

- 1) Sukcesywne dostawy pieczywa – wg zał. nr 1a,
- 2) Sukcesywne dostawy jaj – wg zał. nr 1b,
- 3) Sukcesywne dostawy mrożonek – wg zał. nr 1c,
- 4) Sukcesywna dostawa wody mineralnej – wg zał. nr 1d,
- 5) Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby Sekretariatu – wg zał. nr 1e,
- 6) Sukcesywne dostawy makreli wędzonej – wg zał. nr 1f,
- 7) Sukcesywne dostawy oleju – wg zał. nr 1g,
- 8) Sukcesywne dostawy produktów przemiału ziarna i skrobi – wg zał. nr 1h,
- 9) Sukcesywne dostawy owoców i warzyw (stałość cen) – wg zał. nr 1i,
- 10) Sukcesywne dostawy mrożonek dla Wojciech Zdrój – wg zał. nr 1j,
- 11) Sukcesywne dostawy różnych artykułów spożywczych do Zdrój Wojciech – wg zał. nr 1k,
- 12) Sukcesywne dostawy napoi i soków do restauracji Wojciech – wg zał. nr 1l,
- 13) Sukcesywne dostawy alkoholu do restauracji Wojciech – wg zał. nr 1ł,
- 14) Sukcesywne dostawy kawy ziarnistej do restauracji Wojciech – wg zał. nr 1m.

2. Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu i przechowywania powinien być zgodny z obowiązującymi przepisami, a w szczególności z:

- a) ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy – zwaną dalej ustawą o bezpieczeństwie żywności,
- b) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019r., poz. 2178),
- c) ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2020r. poz.1753) – zwane dalej ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego,
- d) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10.03.1999r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. z 1999r. nr 25, poz. 226),
- e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 stycznia 2015r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),
- f) rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 29 kwietnia 2004 r.- (Dz.U.L. 139 z 30.04.2004) zwane dalej rozp. 853/2004.

3. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

3.1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu umowy wolnego od wad i o należytej jakości. Towar dostarczony przez Wykonawcę musi być: I gatunku, odpowiadający wymaganym cechom dostarczanego produktu co do koloru, zapachu i konsystencji, pozbawiony wad, posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane przepisami i normami. Wykonawca zagwarantuje Zamawiającemu, że przedmiot zamówienia będzie wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe takie jak: gorzki, kwaśny, zbyt słony smak, stęchły, wydzielający nieprzyjemną woń, zanieczyszczony mechanicznie, z objawami pleśni, psucia, zawilgocenia i ususzki oraz wcześniejszego rozmrożenia (część 3 i 10 mrożonki). Nadto produkty powinny mieć oznaczony termin przydatności do spożycia i powinny być dostarczone nie później jak przed upływem połowy tego terminu.

3.2. Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towarów opatrzonych w odpowiednie oznakowanie zawierające: nazwę producenta, warunki przechowywania i datę przydatności do spożycia.

Wykonawca zobowiązuje się do dostawy towarów pakowanych w opakowania jednostkowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przedmiot zamówienia dostarczany będzie w opakowaniach zbiorczych np. - koszach plastikowych, pudłach tekturowych, workach foliowych - odpowiednio oznakowanych zgodnie z przepisami, ułożony wg asortymentu w sposób gwarantujący zachowanie najwyższej jakości produktu. Towar należy przywozić świeży, nie zmrożony (nie dotyczy mrożonek część 3 i 10).

4. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

4.1. Przedmiotem zamówienia w części 1: są sukcesywne pieczywa w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1a do SWZ.

4.1.2. Warunki dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia w części 1:

a) Wykonawca będzie wykonywał dostawy dwa razy dziennie (oprócz niedziel i świąt). Pierwsza dostawa do godz. 6:30, a druga do godz. 12:00.

b) Pieczywo powinno być dostarczone nie później niż 12 godzin od momentu wypieku.

4.2. Przedmiotem zamówienia w części 2: są sukcesywne dostawy jaj w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1b do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy jeden raz w tygodniu do godz. 11:00 z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt w dzień ustalony przez strony w drodze ustnego porozumienia.

b) Wykonawca zagwarantuje Zamawiającemu, że przedmiot zamówienia będzie wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe takie jak: uszkodzenia (pęknięcia i odbarwienia skorupki), zepsucie oraz inne.

c) Dostawy jaj będą pakowane w kontenery z przykrywą po 30 szt. Kontenery transportowe oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Na opakowaniu powinny znajdować się:

- data minimalnej trwałości (towar powinien być dostarczany nie później niż przed upływem połowy tego terminu),
- nazwa, adres i numer zakładu produkującego i/oraz pakującego jaja,
- liczba jaj,
- klasa jakościowa,
- metoda chowu kur,
- klasa wagowa.

4.3. Przedmiotem zamówienia w części 3: są sukcesywne dostawy mrożonek w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1c do SWZ.

a) Wykonawca będzie wykonywał dostawy dwa razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt) - w godz. od 7.00 do 10.00, w dni ustalone przez Strony w drodze ustnego porozumienia.

4.4. Przedmiotem zamówienia w części 4: są sukcesywne dostawy wody mineralnej w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1d do SWZ.

a) Wykonawca będzie dokonywał dostawy raz w miesiącu w terminie 4 dni od daty złożenia zamówienia przez Zamawiającego do godz. 11:00 (z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt).

4.5. Przedmiotem zamówienia w części 5: są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych dla potrzeb Sekretariatu w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1e do SWZ. Wykonawca będzie dokonywał dostawy dwa razy w miesiącu w terminie 4 dni od daty złożenia zamówienia przez Zamawiającego do godz. 14.00 (z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt). Miejsce dostaw: wyłącznie: budynek Zarządu Spółki ul. Wolności 4, 57 – 540 Łądek Zdrój.

4.6. Przedmiotem zamówienia w części 6: są sukcesywne dostawy makreli wędzonej w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1f do SWZ.

a) Wykonawca będzie wykonywał dostawy raz w tygodniu w dzień ustalony przez Strony w drodze ustnego porozumienia, w godz. od 7:00 do 10:00 (z wyjątkiem świąt).

4.7. Przedmiotem zamówienia w części 7: są sukcesywne dostawy oleju wg notowań giełdowych w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1g do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy jeden raz w tygodniu w dzień ustalony przez Strony w drodze ustnego porozumienia do godz. 11:00 (z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt).

4.8. Przedmiotem zamówienia w części 8: są sukcesywne dostawy produktów przemiału ziarna i skrobi w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1h do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy jeden raz w tygodniu w dzień ustalony przez Strony w drodze ustnego porozumienia do godz. 11:00 (z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt).

4.9. Przedmiotem zamówienia w części 9: są sukcesywne dostawy warzyw i owoców w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1i do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy jeden raz w tygodniu w dzień ustalony przez Strony w drodze ustnego porozumienia do godz. 11:00 (z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt).

4.10. Przedmiotem zamówienia w części 10: są sukcesywne dostawy mrożonek dla potrzeb Zdrój Wojciech w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1j do SWZ.

a) Wykonawca będzie wykonywał dostawy jeden raz w tygodniu (oprócz niedziel i świąt) - w godz. od 7.00 do 10.00, w dni ustalone przez Strony w drodze ustnego porozumienia.

4.11. Przedmiotem zamówienia w części 11: są sukcesywne dostawy różnych artykułów spożywczych do Restauracji Wojciech w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1k do SWZ.

a) Wykonawca będzie wykonywał dostawy jeden raz w tygodniu (oprócz niedziel i świąt) - w godz. od 7.00 do 10.00, w dni ustalone przez Strony w drodze ustnego porozumienia.

4.12. Przedmiotem zamówienia w części 12: są sukcesywne dostawy napojów i soków w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1l do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy dwa razy w miesiącu do godz. 14:00, w dzień ustalony przez strony w drodze ustnego porozumienia z magazynierami poszczególnych obiektów z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.

4.13. Przedmiotem zamówienia w części 13: są sukcesywne dostawy alkoholu w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1ł do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy dwa razy w miesiącu do godz. 14:00, w dzień ustalony przez strony w drodze ustnego porozumienia z magazynierami poszczególnych obiektów z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.

4.14. Przedmiotem zamówienia w części 14: są sukcesywne dostawy kawy ziarnistej w ilości i asortymencie określonym w załączniku nr 1m do SWZ.

a) Wykonawca zobowiązuje się do dostawy dwa razy w miesiącu do godz. 14:00, w dzień ustalony przez strony w drodze ustnego porozumienia z magazynierami poszczególnych obiektów z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.

5. WARUNKI DODATKOWE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

5.1. Wykonawcy zobowiązują się do dostaw towarów na podstawie szczegółowych zamówień z poszczególnych obiektów, złożonych pisemnie, telefonicznie (faksem) lub e - mailem przez osoby upoważnione przez Zamawiającego. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do wskazanych obiektów Zamawiającego, o których mowa w pkt. 5.5. poniżej. Ewentualne zmiany dotyczące zamówienia towarów wyszczególnionych w formularzach cenowych od nr 1a do nr 1m do SIWZ mogą odbywać się w formie telefonicznej.

5.2. Przedmiot zamówienia winien być dostarczany wyłącznie środkiem transportu, odpowiadającym wymaganiom sanitarnym, a w przypadku części 2, 3 i 10 chłodnią, izotermą itp. spełniającym warunki określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności w związku z rozp. 853/2004. Wykonawca powinien posiadać książkę kontroli mycia samochodu, którą udostępnia na każde żądanie Zamawiającego.

5.3. Wykonawca winien legitymować się dokumentem wystawionym przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności lub firmę upoważnioną do przeprowadzenia certyfikacji – stwierdzającym, że w produkcji i w obrocie wymienionego w SWZ asortymencie został wdrożony i jest stosowany system HACCP oraz zasady GMP (dobrej praktyki produkcyjnej) i GHP (dobrej praktyki higienicznej). (dotyczy zakładów produkcyjnych lub wprowadzających żywność do obrotu, które podlegają takiemu obowiązkowi). W przypadku realizacji dostaw przez podwykonawców - oświadczenie.

5.4. Wykonawca winien posiadać dokument wystawiony przez właściwe służby sanitarne potwierdzający, że został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi i posiadać aktualną decyzję lub zaświadczenie wydane przez właściwy organ urzędowej kontroli żywności (jeżeli dotyczy).

5.5. Dostaw towarów wyszczególnionych w zał. nr od 1a do 1m, które będą odbywały się w okresie obowiązywania umowy – sukcesywnie - w/g ustalonego powyżej harmonogramu.

5.6. Dostawy przedmiotu zamówienia winny być realizowane do obiektów Uzdrawiska Łądek-Długopole S.A., do magazynów żywnościowych położonych w punktach żywienia w Łądku-Zdroju (Szp. Uzdr. „Jubilat”, ul. Wolności 4a i Szp. Uzdr. „Jan”, ul. Paderewskiego 7, Restauracji WOJCIECH, Pl. Mariański 13) oraz w Długopolu-Zdroju (Szp. Uzdr. „Mieszko”, ul. Zdrojowa 8 i Szp. Uzdr. „Dąbrówka”, ul. Wolna 4), transportem Wykonawcy i na jego koszt.

5.7. Ze strony Zamawiającego upoważnionymi do odbioru towaru i sprawdzenia jego jakości są pracownicy Działu Żywienia oraz odpowiedni Kierownicy.

5.8. UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego w art. 441 Pzp. Zamówieniem podstawowym objęta jest realizacja 70% części zamówienia określonego w zał. formularzach cenowych od 1a do 1m do SWZ. Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu ilości zamówienia podstawowego. Chęć skorzystania z prawa opcji nie będzie wymagać zawarcia aneksu do umowy, odbywać się będzie w oparciu o skierowane do Wykonawcy w formie pisemnej zgłoszenie oraz poprzez formularze zamówienia. W razie niewykorzystania umowy w wysokości ponad 70% jej wartości Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu. Zamówienie opcjonalne realizowane będzie na zasadach przewidzianych dla zamówienia podstawowego.

5.8.1. Zamawiający skorzysta z prawa opcji w następujących okolicznościach:

- sytuacja pandemiczna pozwalająca na prowadzenie działalności przez Zamawiającego;
- Zamawiający uzależnia stopień wykorzystania ilości umownych towarów od liczby pacjentów zakwalifikowanych do leczenia.

6. Wzajemne rozliczenia dla części zamówienia od 1 do 14:

6.1. Zamawiający wymaga stałości cen w okresie obowiązywania umowy. Jednakże w przypadku udokumentowania zmiany cen przewyższających 30% w stosunku do cen obowiązujących w dniu podpisania umowy, Strony zastrzegają sobie prawo zmiany cen, które zostaną zatwierdzone aneksem do umowy.

6.2. Rozliczenie za dostarczony towar nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT za wykonane i odebrane dostawy (na której zostanie umieszczony nr niniejszej umowy).

6.3. Należność Wykonawcy wynikająca z faktury (+ druk WZ) zostanie przelana na wskazane na fakturze konto Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu faktury VAT(+ druk WZ), wystawionej na koniec każdego miesiąca dla poszczególnych obiektów oddzielnie.

7. *Zamawiający dopuszcza możliwość zaoferowania produktów „równoważnych”.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent) produktów spożywczych, Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych. Za produkty równoważne Zamawiający uważa:

- produkty o takich samych walorach organoleptycznych (smak, zapach, barwa, konsystencja),
- produkty do produkcji, których użyto podobne surowce,
- produkty o porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej.

Jeżeli Wykonawca zaoferuje produkt równoważny, zobowiązany jest wykazać, że zaoferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego oraz dostarczyć wraz z ofertą dokumenty potwierdzające równoważność.

Wykonawca składając ofertę równoważną ma obowiązek poinformować Zamawiającego o proponowanych produktach równoważnych, podając jego nazwę oraz załączając dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, tj.: opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, zawierający informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych, właściwości zgodnych z opisem Zamawiającego.

Udowodnienie równoważności zaoferowanych produktów spoczywa na Wykonawcy.

8. Część 1 Sukcesywne dostawy pieczywa wg zał. nr 1a do SWZ:

1. Babeczka mała do koszyczka Wielkanocnego - gramatura 62g Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babeczka piaskowa z polewą. Kształt podłużny, skórka delikatnie porowata, z możliwym delikatnym pęknięciem, równomiernie obłana polewą cukierniczą. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

2. Babka piaskowa - opakowanie 1 kg. Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babka piaskowa z polewą. Kształt podłużny, skórka delikatnie porowata, z możliwym delikatnym pęknięciem, równomiernie obłana polewą cukierniczą. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

3. Baton z serem - gramatura 0,2kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, zgodna z recepturą właściwą dla wypieku batonu z dodatkiem sera twardego. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz producenta.

4. Bułka tarta - opakowanie 1kg. Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego. Struktura sypka, barwa naturalna, jasna smak charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego. Opakowanie – jednostkowe, torba papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowanie zbiorcze, zgrzewka termokurczliwa lub pudełko kartonowe.

5. Bułka wieloziarnista - gramatura 80g. Pieczywo pszenne lub mieszane, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach z dodatkiem soli, z dodatkiem ziaren siemienia lnianego, ziarna słonecznika, sezamu), zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek wieloziarnistych. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz producenta.

6. Bułki grahamki - gramatura: 0,05 kg. Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typu Graham na drożdżach, z dodatkiem soli zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego typu bułek. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz producenta.

7. Bułki maślane - gramatura 0,05kg. Pieczywo pszenne, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – bułek maślanych. Cechy dyskwalifikujące – smak gorzki, kwaśny zbyt słony, stęchły, produkt zanieczyszczony mechanicznie, objawy pleśni, psucia, zawilgocenia

oraz uszkodzenia. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

8. Bułki śniadaniowe (zwykłe) 0,05kg. Pieczywo pszenne, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

9. Bułki wrocławskie (baton) 0,35kg. Pieczywo pszenne, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, zgodne z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

10. Chleb 7 ziarnisty - bochenek 0,5 kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750 z 7 ziarnami, na zakwasie, zawartość mąki żytniej najmniej 50% w masie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Opakowanie – jednostkowe folia spożywcza / opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

11. Chleb graham - bochenek 1kg. Pieczywo pszenne, produkowane z mąki pszennej Graham, na drożdżach, z dodatkiem soli, zgodnie z recepturą właściwą dla tego typu chleba. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

12. Chleb pszenny - bochenek 1 kg. Pieczywo produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

13. Chleb słonecznikowy - bochenek 0,5kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750 z ziarnami słonecznika na drożdżach, zawartość mąki żytniej nie mniej niż 39%, mąki pszennej nie więcej niż 12%, zawartość ziaren słonecznika 11-13 %, z dodatkiem soli i słodu jęczmiennego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą.

14. Chleb zwykły - bochenek o wadze 1kg. Produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

15. Chleb żytni - bochenek 0,5kg. Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej bez dodatku mąki pszennej, na kwasie z dodatkiem soli.

16. Chlebek do koszyčka Wielkanocnego - gramatura 0,05kg. Pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

17. Chlebki do żurku. Pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą. Kształt okrągły, przeznaczony do podawania żurku, gulaszy itp. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt plastikowy.

18 Drożdżówka z dżemem - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem (dżem, marmolada). Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszt plastikowy.

19. Drożdżówka z makiem - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem (masa makowa). Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

20. Drożdżówka z serem - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem (masa serowa). Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

21. Jabłecznik - opakowanie 1 kg. Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem jabłkowym z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – jabłecznik. Kształt nadany przez producenta, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście o smaku słodko- kwaśnym z dodatkiem cynamonu. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

22. Keks - opakowanie 1 kg. Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – keks. Kształt podłużny, z dodatkiem mieszanki keksowej, skórka delikatnie porowata, z możliwym delikatnym pęknięciem, równomiernie obłana polewą cukierniczą. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

23. Makowiec - opakowanie 1kg. Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem makowym z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowiec. Kształt nadany przez producenta, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście o smaku migdałowym. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

24. Mazurek. Wyrób cukierniczy, wyprodukowany z mąki pszennej z dodatkiem soli, cukru, tłuszczu i jaj oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – mazurek. Kształt nadany przez producenta, masa czekoladowa równomiernie rozłożona na całym cieście. Opakowanie – zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe)

25. Pączki drożdżowe z budyniem - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem. Kształt okrągły, pączek z nadzieniem z masy budyniowej. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

26. Pączki drożdżowe z czekoladą - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem. Kształt okrągły, pączek z nadzieniem z masy czekoladowej. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

27. Pączki drożdżowe z marmoladą - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem. Kształt okrągły, pączek z nadzieniem z marmolady. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

28. Pączki drożdżowe w kształcie serca - gramatura 0,07kg. Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem. Kształt serca, pączek z nadzieniem z marmolady, polany pomadą w kolorze czerwonym. Opakowanie - jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

29. Piernik -opakowanie 1 kg. Wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, z nadzieniem marmoladowym, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych (min. przyprawy korzenne, miód) i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – piernik, równomiernie oblany polewą cukierniczą. Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

30. Placek drożdżowy z kruszonką - gramatura 1 kg. Wyrób cukierniczy, wyprodukowany z mąki pszennej typ 500 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru, mleka, tłuszczu i jaj oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – placek drożdżowy z kruszonką. Kształt nadany przez producenta, kruszonka równomiernie rozłożona na cieście. Opakowanie – zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

31. Placek drożdżowy z owocami sezonowymi - opakowanie 1kg. Wyrób cukierniczy, wyprodukowany z mąki pszennej typ 500 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru, mleka, tłuszczu i jaj oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – placek drożdżowy z owocami. Kształt nadany przez producenta, owoce równomiernie rozłożone na cieście. Opakowanie – zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

32. Rogal zwykły - gramatura 0,09kg. Pieczywo pszenne, produkowane z mąki pszennej typ 500, na drożdżach z dodatkiem soli , mleka, zgodne z recepturą właściwą dla wypieku rogalików. Kształt półkolisty o końcach zwężonych i podgiętych do środka. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz producenta.

33. Rogalik maślany - gramatura 0,05kg. Produkt – pieczywo pszenne, wyborowe, produkowane z mąki pszennej , na drożdżach z dodatkiem soli , cukru i margaryny, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – rogali. Kształt półkolisty o końcach zwężonych i podgiętych do środka. Cechy dyskwalifikujące – smak gorzki, kwaśny zbyt słony, stęchły, produkt zanieczyszczony mechanicznie, objawy pleśni, psucia, zawilgocenia oraz uszkodzenia. Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz producenta.

34. Sernik -opakowanie 1kg. Twaróg 100% wyrób cukierniczy wyprodukowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernik. Kształt podłużny, spód ciasta na podstawie ciasta kruchego, masa serowa równomierna w całym cieście z dodatkiem bakalii(rodzynki, orzechy, migdały). Opakowanie – zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

35 Drożdże Opakowanie 100 g.

36 Drożdże Opakowanie min. 0,5 kg.