

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE

15810000-9 pieczywo, świeże wyroby piekarnicze i ciastkarnie

15811000-6 pieczywo

15811400-0 bułeczki

15811300-9 pieczywo francuskie

15811200-8 rogaliki

15811100-7 chleb

15812200-5 wyroby ciastkarskie i ciasta

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
 - Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
 - Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.
- **CHLEB ZWYKŁY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7** – pieczywo mieszane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu sodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone kromki, pakowane w folię.
 - **CHLEB MIESZANY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7**– pieczywo mieszane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu sodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone kromki, pakowane w folię.
 - **CHLEB RAZOWY KROJONY W FOLII j.m. – kg, CPV-15811100-7** - pieczywo żytnie, wyrabiane z maki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą, krojony w kromki.

Wymagania dla chleba:

ogólne – bochenki masa 500 – 600g; **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; **skórka** – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm (min. 3,0mm chleb mieszany krojony);

mięksisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **jednostkowe** – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,

- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

* **BULKI PSZENE ZWYKŁE j.m. – kg, CPV-15811000-6** - - pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

* **BULKI GRAHAMKI j.m. – kg, CPV-15811000-6** - pieczywo spożywcze mieszane, wyrabiane z maki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

Wymagania dla bułek:

ogólne – bułki o masie 50-60g; **wygląd zewnętrzny (bułka pszenna zwykła)** – kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **(bułka grahamka) - kształt** kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, z ziarnami; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm (2,5 mm bułka grahamka); **miękisz** – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze** – stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczana,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

* **DROŻDŻÓWKI Z NADZIENIEM – j.m. – kg, CPV-15812000-3** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, itp., wykończone kruszonką.

Wymagania:

ogólne – drożdżówki o masie 70 – 90 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; **skórki:** złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- zbiorcze– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalone, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

*

PĄCZKI DROŻDŻOWE j.m. – kg, CPV-15812000-3 - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem.

Wymagania:

ogólne – pączki o masie 70 – 90 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt okrągły, powierzchnia górna wykończona cukrem pudrem lub lukrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miękisz dość równomiernie drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty,

sprężysty, z widocznym nadzieniem, z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, **barwa** – miękiszu: kremowa; skórki: jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Drożdżówki należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- wyrób zabrudzony, spalone, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- * **CHAŁKA DROŻDŻOWA j.m. – kg, CPV-15812200-5** - wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką.
- Wymagania:**
- ogólne** – chałka o masie 100-200 g, **wygląd zewnętrzny** – kształt podłużny, owalny, tzw. warkocz, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – miększy dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki, **barwa** – miększu: kremowa; skórki: złocista do jasnobrązowej, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- Opakowania:**
- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.
- Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**
- Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**
- nazwę produktu,
 - skład surowcowy produktu gotowego,
 - dane identyfikujące producenta produktu,
 - dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
 - zawartość netto produktu,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej.
- Cechy dyskwalifikujące:**
- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
 - wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
 - objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
 - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
 - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
- * **PIERNIK W POLEWIE j.m. – kg, CPV-15812200-5** - wyrób otrzymany z ciasta piernikowego, o charakterystycznym smaku korzennym, zaparzone z dodatkiem miodu, barwie brązowej, o powierzchni pokrytej polewą kakaową, przekładane marmoladą owocową, z dodatkiem orzechów.
- Wymagania: wygląd zewnętrzny** – kształt nadany formą, podłużny lub kwadratowy, powierzchnia gładka, dekoracja lekko błyszcząca; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalony, ze śladami pleśni, **konsystencja i struktura** – pół miękka, miększy równomiernie porowaty, wyrośnięty, nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki, **barwa** – powierzchni bez polewy: brązowa; powierzchni pokrytej polewą kakaową: brązowa do ciemnobrązowej; **barwa miększu:** brązowa, **smak i zapach** – aromatyczny, typowy dla użytych przypraw korzennych, marmolady owocowej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- Opakowania:**
- **zbiorcze**– stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.
- Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.**
- Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:**
- nazwę produktu,
 - skład surowcowy produktu gotowego,
 - dane identyfikujące producenta produktu,
 - dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
 - zawartość netto produktu,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej.
- Cechy dyskwalifikujące:**
- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie

powierzchni, uszkodzenie, połamanie,

- wyrób zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

* **BULKA TARTA – j.m. – kg, CPV-15800000-6** - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień..

Wymagania: masa netto produktu – 500g, **wygląd zewnętrzny** – postać sypka, bez grudek; niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni, **barwa** – od szaro-kremowej do złocistej, może być niejednolita, **smak i zapach** –typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Opakowania:

- **jednostkowe** – torby papierowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem,
- **transportowe** – stanowią folia termokurczliwa lub pudła kartonowe od 5 do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, nie zapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Bulka żytnia z ziarnem 50g. Pieczywo żytnie, otrzymywane z mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemię lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g	szt.	440
2	Bulka żytnia z ziarnem 50g. Pieczywo żytnie, otrzymywane z mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez	szt.	440

	uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemię lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g		
3	Bulka kukurydziana 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt.	440
4	Bulka HOT-DOG 90g. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, jaja, mleko w proszku, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g	szt.	260
5	Bulka szwedka 90g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Produkt z mąki pszennej typ 750 i żytniej typ 720, mleka, drożdży, soli, cukru, oraz innych surowców określonych recepturą producenta właściwą dla wypieku.	szt.	260
6	Rogal pszenny 80g. Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; Metody badań według niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękkiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm. Miękkisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękkisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękkiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.	szt.	260
7	Bulka tarta 500g/op., pakowana do papierowej torebki z oznaczeniem i datą do spożycia. Bulka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 500g. Bez oznak pleśnienia. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji).	szt.	100
8	Bulka wieloziarnista 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne	szt.	440

	<p>środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze.</p> <p>Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemę lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.</p>		
9	<p>Bulka wyborowa zwykła duża 90 g,</p> <p>zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia</p>	szt.	1 682
10	<p>Bulka wyborowa zwykła mała 50g,</p> <p>zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia</p>	szt.	2 000
11	<p>Baton wyborowy 300g.</p> <p>Batony produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Kształt wydłużonej bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemę lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.</p>	szt.	300
12	<p>Bagietka pszenna 200g,</p> <p>Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki</p>	szt.	130

	niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemę lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.		
13	Chleb graham krojony 400 g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo wypiekane z mąki pszennej graham typ 1850, drożdży i soli. Masa bochenka chleba powinna wynosić 400g.	szt.	150
14	Chleb orkiszowy krojony 400g. Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100 (chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmłodzie i kwasie, przez prowadzenie podmłody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej, Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 400g.	szt.	150
15	Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą.	szt.	150
16	Chleb wieloziarnisty krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren: (len/słonecznik/soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień/) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze.	szt.	150
17	Chleb kukurydziany 600g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt.	150
18	Chleb razowy sojā i dyniā krojony 400g. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno soi, dyni, drożdże, sól - składniki uwzględnione w recepturze.	szt.	150
19	Chleb razowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika. drożdże, sól i innych dodatków przewidzianych recepturą. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa.	szt.	150

	Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemę lniane, słonecznik, pestki dyni). waga co najmniej 400g.		
20	Chleb pszenno-żytni krojony (zwykły) 500g. Na zakwasie o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze.	szt.	2 447
21	Chleb tostowy pszenny krojony 600g. Skład: mąka pszenna .woda, drożdże, sól, cukier oraz tłuszcze. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa	szt.	120
22	Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka ŻYTANIA, woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTANIA · płatki ziemniaczane · sól · drożdże ·	szt.	100
23	Chleb sielski pszenno-żytni z ziarnami krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład ziaren: siemę lniane, nasiona chia.	szt.	150
24	Chleb żytni 400g. Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach. Wytwarzany z mąki żytniej jasnej typ 720, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pytlowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. sezam, siemę lniane, słonecznik, pestki dyni). Waga co najmniej 400 g.	szt.	370
25	Chleb ryżowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt.	50
26	Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem; skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady,	szt.	130

	dżemu, masy budyniowej lub owocowej, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,		
27	Pączki serowe mini Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład: mąka pszenna (typ 500), mąka kukurydziana, twaróg 30%, jajka, woda, olej, sól, mąka sojowa oraz innych surowców określonych recepturą, smażone w tłuszczu cukrem pudrem; skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.	kg	10
28	Bułka drożdżowa z twarogiem, owocami, kruszonką i polana lukrem 60-70g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, sera, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej	szt.	478
29	Chalka 400g. pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu, opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony. wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką.	szt.	300
30	Pierniczki serca z dżemem w czekoladzie 150g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Wyrób otrzymany z ciasta piernikowego, o charakterystycznym smaku korzennym, zaparzone z dodatkiem miodu, barwie brunatnej, o powierzchni pokrytej polewą kakaową, przekładane marmoladą owocową, z dodatkiem orzechów.	szt.	130
31	Ciastka na wagę (różne rodzaje - małe: karbowane, kokosanki, owsiane - do wyboru przez zamawiającego). Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny.	kg	15
32	Babeczki "Mufinki" 100g	szt.	130

	(czekoladowe, waniliowe z nadzieniem - wg wyboru przez zamawiającego). Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 100g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,		
33	Babeczki "Mufinki" 60-70g (czekoladowe, waniliowe bez nadzienia - wg wyboru przez zamawiającego). Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 60-70g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości	szt.	130
34	Paluch drożdżowy duży 100g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą.	szt.	335
35	Groszek ptyśiowy do zupy. drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól , środki spulchniające. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	5
36	Słomka parzona z cukrem. drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie podłużnych pałeczek. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól , środki spulchniające. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	6
37	Biszkopty Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	5
38	Faworki otrzymane z ciasta krucho- tłuszczowego smażone na głębokim oleju, małe przeplatane kawałki posypane cukrem pudrem. Cechy	kg	10

	dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porożniane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,		
39	Kapuśniaki. Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. z farszem z kapusty kwaszonej z dodatkiem pieczarek i cebuli. Dopuszcza się użycie bulki tartej do zagęszczenia farszu. Ilość farszu w wyrobie co najmniej 35-40%. Wyrób w kształcie zwiniętego rulonu, z widocznym farszem na odciętych końcach. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	kg	7
40	Rogale świętomarcińskie 70g, wypiekane z ciasta półfrancuskiego, wypełnione nadzieniem z mielonego białego maku oraz bakalii. Po upieczeniu obficie lukrowane i dekorowane orzechami.	kg	11
41	Ciasto "Malinowa chmurka" kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto na kruchym spodzie, który pokryty jest warstwą malin wymieszanych z galaretką malinową, a następnie kremem śmietankowym z dodatkiem sera mascarpone. Całość przykryta bezą posypaną płatkami migdałów. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla malin Masa malinowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym , nie oddzielająca się od ciasta. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez warstwy wierzchniej z objawami pleśnienia, psucia. Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione . Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.	kg	6
42	Jablecznik - kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jablecznika, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym gotowy jablecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: * jabłka – 7,0kg, * cukier – 1,0kg, * jajka – 0,2kg, Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne jableczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jableczniki zdeformowane, zgniecione porożniane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	6
43	Makowiec. kształt - podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięgisz	kg	6

	<p>– równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: * mak – 4,0kg, * cukier – 0,7kg, * jajka – 0,5kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>		
44	<p>Babka cytrynowa w polewie cytrynowej - kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą o smaku cytrynowym, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki cytrynowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>	kg	6
45	<p>Babka piaskowa (zwykła, kakaowa - do wyboru przez zamawiającego). Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach ze 100 % mieszanki z dodatkiem masy jajowej, oleju rzepakowego, wody. Dopuszczalne bakalie wzbogacające skład. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.</p>	kg	6
46	<p>Sernik wiedeński kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * ser – 5,0kg, * cukier – 1,5kg, * jajka – 0,5kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność</p>	kg	6

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.** Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 4: PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE: 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - w godzinach: od 6:30 do 7:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku.**

5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Aleksandra Szmidke.**

11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
21. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
22. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
24. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.