
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CHLEB ZWYKŁY

Chleb mieszany krojony foliowany (masa bochenka **320 g**).

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa:
 - skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

b) cechy dyskwalifikujące:

- a) obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- b) zanieczyszczenia mechaniczne;
- c) chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- d) objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- e) uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- f) obecność szkodników;
- g) brak oznakowania bochenków.

c) opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu

d) termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy

CHLEB PSZENNY

Chleb pszenny **foremkowy** krojony foliowany (masa bochenka **320 g**).

• wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa:
 - skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

• cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;

- chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
 - obecność szkodników;
 - brak oznakowania bochenków.
 - **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- **Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**
- **termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy**

DROŹDZÓWKA Z NADZIENIEM

Drożdżówka z nadzieniem (masa od 95 g do 110 g) - pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem.

- **wymagania klasyfikacyjne:**
 - kształt – podłużna, okrągła lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą;
 - barwa:
 - skórki – złocista do jasnobrazowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty;
 - smak i zapach – aromatyczny swoisty dla drożdżówki z nadzieniem;
 - nadzienie bułki: marmolada, dżem, masa budyniowa, makowa, serowa lub owocowa.
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
 - zanieczyszczenia mechaniczne;
 - bułki 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;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione;
 - obecność szkodników.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

- **termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**

BUŁKA TARTA

Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

- **wymagania klasyfikacyjne:**

- 1 struktura i konsystencja – sypka, bez grudek;
- barwa naturalna, może być niejednolita;
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa;

- **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

- opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 500 g do 1000 g;

- **oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

- **termin przydatności do spożycia: min. 3 miesiące od daty dostawy**

ROGAL MAŚLANY

Rogal maślany (masa rogala od 80 g do 100 g) - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – rogali.

- **wymagania klasyfikacyjne:**

- struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka;
- barwa:
 - skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali;

- **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- rogale o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, rogate zdeformowane, zgniecione
- obecność szkodników.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- **termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**

CHLEB RAZOWY

Chleb żytni razowy **foremkowy** (masa bochenka **320 g**) - pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą.

- **wymagania klasyfikacyjne:**
 - struktura i konsystencja – bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka chropowata
 - barwa:
 - skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
 - smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
 - zanieczyszczenia mechaniczne;
 - chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
 - obecność szkodników;
 - brak oznakowania bochenków.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**
- **termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy**

BUŁKA GRAHAMKA

Bułki graham (bułki o masie od 80 g do 100 g) – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata z widocznymi ziarnami;
- barwa:
 - skórka – jasnobrązowa do ciemnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek;
- **dopuszczalne tolerancje:** dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórcie;
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - 1 obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niestony, stęchły, mdły;
 - 2 zanieczyszczenia mechaniczne;
 - 3 rogalce o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
 - 4 objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - 5 uszkodzenia mechaniczne, rogalce zdeformowane, zgniecione
 - 6 obecność szkodników.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy

BUŁKA PSZENNA

Bułki pszenne (bułki o masie od 40 g do 50 g) – pieczywo spożywcze pszenne, produkowane z mąki pszennej, srodu, zakwasu lub drożdży, soli, wody bądź mleka oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem promienistymi bruzdami na wierzchu lub bez, skórka chropowata
- barwa:
 - skórka – żółta, złocista do jasnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek;
- b) **dopuszczalne tolerancje:** dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórcie;
- c) **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niestony, stęchły, mdły;
 - zanieczyszczenia mechaniczne;

- rogale o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, rogale zdeformowane, zgniecione
- obecność szkodników.

d) **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

- opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;

- **oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy

Pozostałe warunki, jakim ma odpowiadać przedmiot zamówienia, zawarte są w Polskich Normach przenoszących normy europejskie, bądź normach innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.

ZAMAWIAJĄCY

.....

WYKONAWCA

.....