

Załącznik nr 5.10. do SWZ

Zadanie X – Pieczywo – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: Bułka osełka pszenna (krojona)

1. Wymagania ogólne:

Pieczywo pszenne zwykłe (bułka) krojona w folii wyrabiane z mąki pszennej typ 500 na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określanych recepturą. Bułka pszenna zwykła o masie 300g. Dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi $\pm 2\%$.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny - kształt pieczywa (podłużny, obły o końcach zaokrąglonych niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni)
- Barwa i stan skórki (ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka o barwie od złocistej do jasnobrązowej. Grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm, jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych)
- Strukturę i elastyczność miękiszu (miększy powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie suchy w dotyku. Miększy po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miększym lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.
- Smak (powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny jest smak obcy, mdły lub stęchły, jak również gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony)
- Zapach (powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny jest zapach obcy, mdły lub stęchły)

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

5. Dostawa świeżego pieczywa odbywać się będzie 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30 do magazynu żywnościowego.

6. Pieczywo ma być pokrojone i zafoliowane.

7. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.
8. Zamawiający wymaga aby wykonawca odbierał zwrot pieczywa po dniach wolnych i świątach.
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Bułka tarta

1. Wymagania ogólne:

Bułka tarta produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bułka tarta o masie 500g. Dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk produkty wynosi $\pm 5\%$

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny (postać) - sypka, bez grudek.
- Barwa: od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita.
- Smak: powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny jest smak obcy, mdły lub stęchły jak również gorzki, kwaśny, nie słony lub zbyt słony
- Zapach: powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny jest zapach obcy, mdły lub stęchły

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: opakowanie jednostkowe powinno zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Przechowywanie zgodnie zaleceniami producenta.

5. Szczegóły dotyczące ilości asortymentu ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

6. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Chleb pszenno – żytni (krojony)

1. Wymagania ogólne:

Chleb pszenno żytni krojony w folii - pieczywo mieszane wyrabiane z maki pszennej typ 750 i żytniej typ 720, na naturalnym zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, soli, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Chleb pszenno żytni krojony w folii o masie 500g.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny: Bochenek o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyrobu zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.
- Barwa i stan skórki: Ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu: grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5 mm.
- Struktura i elastyczność miękiszu: miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności: miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury: nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.
- Smak i zapach: typowy dla danego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- Zapach: typowy dla danego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

3. Trwałość:

Okres Przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

5. Dostawa świeżego pieczywa odbywać się będzie 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30 do magazynu żywnościowego.

6. Pieczywo ma być pokrojone i zafoliowane.

7. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

8. Zamawiający wymaga aby wykonawca odbierał zwrot pieczywa po dniach wolnych i świątach.

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Chleb żytni razowy (krojony)

1. Wymagania ogólne:

Chleb żytni razowy krojony w folii - pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na zakwasie, z dodatkiem drożdżowy i soli. Chleb żytni razowy krojony w folii o masie 500g.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny: bochenek chleba o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.
- Barwa i stan skórki: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm grubość skórki dla chleba formowanego w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm.
- Struktura i elastyczność miękiszu: miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy, w dotyku o dobrej krawalności: miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury: Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczanym z obecnością grudek mąki lub soli.
- Smak: typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- Zapach: typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Trwałość:

Okres Przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Dostawa świeżego pieczywa odbywać się będzie 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30 do magazynu żywnościowego.
6. Pieczywo ma być pokrojone i zafoliowane.
7. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.
8. Zamawiający wymaga aby wykonawca odbierał zwrot pieczywa po dniach wolnych i świątach.
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Ciasto drożdżowe

1. Wymagania ogólne:

Ciasto drożdżowe 500g - Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (Ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami, wykończone kruszonką). Ciasto drożdżowe o masie 500g.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny: nadany formą z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone.
- Barwa i stan skórki: złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszku kremowa.
- Struktura i elastyczność miękiszku: miękisz dość równomiernie drobno i średnioporowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców.
- Smak: typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, objawy zapleśnienia niedopuszczalne.
- Zapach: typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, objawy zapleśnienia niedopuszczalne.

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

Trwałość:

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
5. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Ciasto piaskowe

1. Wymagania ogólne:

Ciasto piaskowe 500g - wyrób otrzymany z ciasta piaskowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej ziemniaczanej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione środkami dopuszczonymi do tego rodzaju ciasta). Ciasto piaskowe o masie 500g.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny: nadany formą z równymi brzegami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone.
- Barwa skórki: złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszu kremowa.
- Struktura i elastyczność miękiszu: miękisz dość równomiernie drobno i średnioporowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców.
- Smak: typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, objawy zapleśnienia niedopuszczalne.
- Zapach: typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, objawy zapleśnienia niedopuszczalne.

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Trwałość:

Okres Przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Ciasto piaskowe będzie zamawiane tylko na święta.

6. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Suchary bez dodatku cukru

1. Wymagania ogólne:

Suchary bez dodatku cukru - Wyrób o konsystencji twardej i drobnoporowatej otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, jaj w proszku, oleju rzepakowego, drożdży, soli i innych surowców określonych procedurą).

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd zewnętrzny: nadany formą z równymi brzegami nie dopuszczalne wyroby zgniecione, pokruszone, zabrudzone. Powierzchnia z nakłuciami, bez pęcherzy, pęknięć, wolna od okruszyn, odpowiednia dla danego asortymentu.
- Barwa: odpowiednia dla danego asortymentu, równomierna na całej powierzchni, dopuszcza się nieco ciemniejsze brzegi, spód może mieć barwę jaśniejszą lecz nie może być przypalony, dopuszcza się suchary w jednym opakowaniu o jednolitej barwie.
- Smak: charakterystyczny dla danego rodzaju asortymentu tj. słodkawy – mączny, nie dopuszczalny jest smak obcy, mdły i stęchły, jak również gorzki, kwaśny niesłony lub zbyt słony.
- Zapach: charakterystyczny dla danego rodzaju asortymentu tj. słodkawy – mączny, nie dopuszczalny jest zapach obcy, mdły i stęchły.

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Opakowania transportowe: powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
- Na opakowaniu należy podać następującą informację: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

4. Trwałość:

Okres Przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

6. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.