

znak sprawy: MZZ.262.3.2026.Ż

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe  
dla świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich:**

Rodzaj pieczywa	Podstawowe surowce do produkcji	Surowce pomocnicze	Nie dopuszcza się stosowania
Pieczywo pszenne jasne, ciemne Pieczywo graham	Mąka pszenna, woda, sól i drożdże, zakwas Pieczywo otrzymane z mąki pszennej 1850	Mogą być dodawane w zależności od asortymentu pieczywa, np.: cukier, miód (nie dopuszcza się stosowania miodu sztucznego), tłuszcz, mleko, mleko w proszku, serwatka, maślanka, jaja, słód nieprażony, zarodki pszenne, nasiona roślin oleistych, mak, przetwory ziemniaczane, otręby i płatki zbożowe, przyprawy naturalne (np. kolendra, kminek, czarnuszką). Surowce te mogą być pomocne wyłącznie w kształtowaniu cech sensorycznych pieczywa. Surowce pomocnicze nie mogą być dodatkami do żywności w rozumieniu art. 3, pkt. 36 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gotowych kwasów piekarskich, środków zakwaszających na bazie kwasu piekarskiego i innych środków zakwaszających</li> <li>- nie dopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego</li> <li>- preparatów aromatycznych zawierających cukier palony, czy też innych cukrowych produktów aromatycznych i barwiących otrzymywanych przez ogrzewanie cukrów. Nie dopuszcza się także stosowania dostępnych na rynku gotowych preparatów barwiących np. na bazie cykorii, siodu prażonego</li> <li>- niedopuszczalne są środki konserwujące – np.: propionian sodu, i polepszacze.</li> </ul>
Pieczywo pszenne jasne zwykłe, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka pszenna, woda, sól dopuszcza się użycie drożdży, zakwas		
Pieczywo żytnie jasne, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia woda, sól i dopuszcza się użycie drożdży, zakwas		
Pieczywo mieszane jasne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia i pszenna różnego typu, woda i sól, dopuszcza się stosowanie drożdży podczas wytwarzania ciasta, zakwas		
Pieczywo mieszane ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia typ 2000 i pszenna max 10% różnego typu, woda i sól, zakwas		
Pieczywo orkiszowe	sporządzane jest z minimum 90 % mąki z orkiszu, o parametrach spełniających wymagania dla mąki pszennej. Mąka pszenna, woda, sól dopuszcza się użycie drożdży, zakwas	Jak wyżej Jeżeli pieczywo zawiera mniejszy udział mąki z orkiszu, wówczas w nazwie produktu musi być on zaznaczony, np. chleb pszenny z udziałem mąki z orkiszu (30%).	Jak wyżej
Pieczywo pszenne jasne wyborowe	Mąka pszenna typ 550-750, woda, sól, drożdże, substancje słodzące, tłuszcz, zakwas	Jak wyżej oraz Substancje słodzące – wykorzystywane do produkcji pieczywa pszennego wyborowego to: cukier (sacharoza) oraz miód (nie dopuszcza się stosowania miodu sztucznego); surowce te przed dodaniem do ciasta powinny być rozpuszczone. Tłuszcz – w produkcji piekarskiej wykorzystuje się masło, smalec, margarynę oraz tłuszcze roślinne nieutwardzane (oleje); tłuszcze stałe należy przed dodaniem roztopić.	Jak wyżej
Pieczywo półcukiernicze	Mąka pszenna, tłuszcz, cukier, woda, drożdże, sól, zakwas	Jak wyżej Zawiera powyżej 15% cukru i tłuszczu oraz inne dodatki (w tym jaja i mleko), przy czym surowce inne niż mąka stanowią mniej niż 40% wszystkich surowców	Jak wyżej

**Pożądane cechy organoleptyczne pieczywa:**

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, regularny, pieczywo dobrze wyrośnięte, niezdeformowane, nieuszkodzone mechanicznie.

**znak sprawy: MZZ.262.3.2026.Ż**

- Skórka pieczywa powinna być równomiernie zabarwiona, gładka lub lekko chropowata, sprężysta, ściśle związana z miększym w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miększu. Skórka nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
- Jakość miększu - miększy powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy w dotyku, bez zakalca, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki, o dobrej krawalności.
- Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, lekko kwaśny, szczególnie w przypadku większego udziału maki żytniej. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

**Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.** Zamawiane i dostarczane artykuły muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:

- nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia, śladów pleśni,
- mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, dobrze wyrośnięte, niepogniecione, niepokruszone, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych,
- ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
- winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości,

**Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:**

- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia,
- nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, pieczywo zdeformowane, uszkodzone mechanicznie, o oddzielającej się od miększu, zabrudzonej lub spalonej skórce, o niewłaściwej porowatości, lepkości miększu, niedopieczonego, z zakalcem, kruszącego się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku, o stęchłym, mdłym lub innym obcym zapachu,
- oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- zawartość substancji dodatkowych:
  - E471 i E472 – mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna sojowa – emulgatory;
  - E300 – Kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, kwas octowy – regulatory kwasowości;
  - Ekstrakt słodowy (ekstrakt jęczmienny, słód jęczmienny); guma celulozowa E468
  - E 150a – E150d karmel
  - Błonnik ziemniaczany lub jabłkowy;
  - E262 – Dioctan sodu (kwaśny octan sodu, octan sodu);
  - E200 – Kwas sorbowy (sorbinowy) ;
  - E412 – Guma guar;
  - Mąka sojowa;
  - E 122 azorubina, E 124 czerwien koszenilowa, E 150a – E150d karmel
  - Rogoform - zakwas w proszku,
  - E341- fosforany wapnia, guma celulozowa , E 322 – lecytyna, E 330 – kwas cytrynowy,
  - E450- difosforany sodu lub potasu,
  - E420i- sorbitol,
  - E427e - Mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estyfikowane kwasem mono i diacetylowinowym

**Opakowania jednostkowe dla zamawianego świeżego pieczywa (w postaci krojonej) oraz wyrobów ciastkarskich (chałka, rogale) muszą być:**

- suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów,
- opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
- oznakowanie produktów winno być zgodne z obowiązującym prawem sanitarnym, muszą na nich widnieć informację zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- opakowania/pojemniki powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.