**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zestaw nr 9 -Pieczywo**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | J.m. | Ilość  szacunkowa |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Chleb zwykły (świeży, krojony, w folii)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, * krojony w kromki, pakowany w folię * wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury, * smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, * waga netto 1 sztuki – od 900 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt 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, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości, * niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego, * opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami, * oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji. | 15810000-9 | szt | 684 |
| 2 | **Chleb żytni razowy (świeży, krojony, w folii)**  Wymagania klasyfikacyjne:  - pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na naturalnym zakwasie lub na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą,  - krojony w kromki, pakowany w folię,  - wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się: nieznaczną ilość mąki na skórce oraz widoczne zapieczone ziarna, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, z widocznymi ziarnami, suchy w dotyku,  o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury,  - smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba,  - waga netto 1 sztuki – od 400 g .  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt 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, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego,  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,  - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji. | 15810000-9 | szt | 1196 |
| 3 | **Bułka maślana (świeża)**  Wymagania klasyfikacyjne**:**  **-** pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,  - wygląd i kształt: okrągły lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,  - smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,  - waga produktu 1 sztuki – 50 g.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania. | 15810000-9 | szt | 1180 |
| 4 | **Bułka tarta**  Wymagania klasyfikacyjne:  **-** produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,  - 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, zabrudzenia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowania jednostkowe - torebka papierowa, waga netto od 400 g do 500 g,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, oznaczenie partii produkcyjnej, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 30 dni od daty produkcji. | 15810000-9 | op | 496 |
| 5 | **Drożdże piekarnicze**  Wymagania klasyfikacyjne:  **-** świeże,  - opakowania do 100 g.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 7 dni od daty produkcji. | 15810000-9 | szt | 20 |
| 6 | **Bułka graham (świeża)**  Wymagania klasyfikacyjne:  **-** pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki graham i pszennej, dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, wody ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą,  - wygląd i kształt: bułki podłużne lub okrągłe, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna na skórce,  - smak i zapach: aromatyczny typowy dla bułek ziarnistych,  - waga produktu 1 sztuki – 50 g,  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania. |  | szy | 7315 |
| 7 | **Rogal maślany (świeża)**  Wymagania klasyfikacyjne**:**  **-** pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych,jaj, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,  - wygląd i kształt: w kształcie księżyca lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,  - smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,  - waga produktu 1 sztuki – 50 g.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. | 15810000-9 | szt | 1365 |
| 8 | **Placek drożdżowy (świeży,bez rodzynek i kruszonki)**  Wymagania klasyfikacyjne**:**  **-** pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży ,jaja,oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,  - wygląd i kształt: w kształcie prostokątna z formy, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,  - smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,  - waga produktu 1 sztuki – 400g g.  Cechy dyskwalifikujące:  - obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  **Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.**  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania. | 15810000-9 | szt | 298 |