

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Chleb mieszany (baltonowski) gramatura 0,60 kg

Produkt – Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej oraz żytniej, wody z dodatkiem drożdży oraz soli, na naturalnym zakwasie. Chleb krojony pakowany w folię (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością). Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.

Bochenki o kształcie podłużnym lub owalnym. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej. Mięksisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności.

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

2. Chleb wieloziarnisty gramatura 0,50 kg

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej i pszennej z ziarnami, wody na zakwasie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą lub banderolą z nazwą i adresem producenta, nazwą produktu, masą jednostkową, opisem dodatków specjalnych, datą minimalnej trwałości.. Chleb krojony pakowany w folię (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.

Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna oraz nieznaczne pęknięcia.

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

3. Chleb żytni na zakwasie, gramatura 0,50 kg

Produkt - pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na zakwasie, wody z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą.

Każdy bochenek chleba żytniego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości.

Chleb krojony pakowany w folię (materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej. Mięksisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.

Cechy dyskwalifikacji:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne. Chleb o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miększu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

4. Bułka zwykła (poznańska) duża, gramatura 0,10 kg

Produkt – Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, wody na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwę produktu, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, stęchły zapach, zanieczyszczone mechanicznie, porozrywane, zgniecione. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

5. Bułka zwykła (poznańska) mała, gramatura 0,05 kg

Produkt – Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, wody na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, stęchły zapach, zanieczyszczone mechanicznie, porozrywane, zgniecione. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

6. Bułka grahamka, gramatura 0,09 kg

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typu Graham, wody, na drożdżach, z dodatkiem soli zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego typu bułek.

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, stęchły zapach, zanieczyszczone mechanicznie - porozrywane, zgniecione. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

7. Bułka z płatkami owsianymi 0,06 kg

Produkt – wyrób z ciasta pszennego o kopulastym kształcie, podstawa owalna, okrągła lub podłużna.

Produkowana z mąki pszennej, wody, mąki graham, płatków owsianych, cukru, droży oraz soli.

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, stęchły zapach, zanieczyszczone mechanicznie, porozrywane, zgniecione. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

8. Bagietka wrocławska 0,30 kg

Produkt – wyrób o kształcie wydłużonego walca. Produkowany z mąki pszennej, margaryny, wody, drożdży, cukru i soli.

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - koszt producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy

Cechy dyskwalifikujące:

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, stęchły zapach, zanieczyszczone mechanicznie, porozrywane, zgniecione. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

9. Bułka drożdżowa nadziewana, gramatura 0,10 kg

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, wody, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

Kształt – podłużna lub okrągła, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.

Barwa skórki – złocista do jasnobrązowej.

Miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju drożdżówek.

Drożdżówka z dżemem, marmoladą, budyniem, twarogiem i makiem, jabłko prażone, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.

Opakowanie zbiorcze – koszt plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowe).

Cechy dyskwalifikujące:

Bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

Oznaki pleśnienia, psucia, zawilgocenia, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

10. Pączki, gramatura 0,08 kg

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, wody, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru oraz innych dodatków zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem.

Kształt okrągły, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, nadzienia o smaku adwokata. Z posypką lub lukrem.

Opakowanie zbiorcze – koszt plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania.

Cechy dyskwalifikacji – pączki o skórce oddzielającej się od miększu, spalone, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, uszkodzone mechanicznie lub zdeformowane. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem oraz z dodatkiem polepszaczy i zaciemniaczy.

11. Pączki w czekoladzie gramatura 0,10 kg

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, wody, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru oraz innych dodatków zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem. Kształt okrągły, pączek z nadzieniem z bitej śmietany, o smaku toffi. Z posypką lub lukrem.

Opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo).

Oznakowanie opakowania zbiorczego – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania.

Cechy dyskwalifikacji – pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, spalone, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, uszkodzone mechanicznie lub zdeformowane. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem oraz z dodatkiem polepszaczy i zciemniaczy.

Wymagania:

1. Produkty powinny być dostarczone nie później niż 12 godzin od momentu wypieku.
2. Opakowania zbiorcze – kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
4. Nadruk na etykietach i banderolach powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.