

Opis przedmiotu zamówienia – zakup pieczywa – zad. nr 1

Poz. 1 Bagietka pszenna 150 – 300 g

Bagietka pszenna o długości 40-50 cm średnicy 4-6 cm wypieczona z mąki pszennej, drożdży, wody i soli bez dodatku ziaren.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 2 Bajgiel

Bajgiel- pieczywo pszenne

Składniki - mąka pszenna, woda, mak 2,5-4%, drożdże, cukier, mąka ze słodu pszennego, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 3 Buleczki koktajlowe mix

Zestaw czterech bułeczek o wadze 17-20g szt. o różnym składzie, pakowane po 12 szt.

Skład:

Buleczka z sezamem: mąka pszenna, woda, drożdże, lecytyna sojowa, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Buleczka Rustico: mąka pszenna, woda, kwas, mąka żytnia, mąka graham, drożdże, soja, słonecznik, olej, siemię lniane, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Buleczka Hiestand mąka słodowa, olej, lecytyna sojowa, cukier, drożdże, mąka pszenna, woda z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa..

Buleczka Graham woda, mąka graham, mąka pszenna, kwas, drożdże, mąka słodowa, cukier, olej, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 4 Bułka ciabotka (bułki o masie 60 g)

Lekka bułka produkowana metodą naturalnej fermentacji ciasta.

Składniki: mąka pszenna, woda, naturalny zakwas pszenny, drożdże, cukier z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 5 Bułki graham (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej i mąki graham , na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata, barwa: skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej (nie dopuszcza się barwienia pieczywa za pomocą słodu jęczmiennego lub karmelu), miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 6 Bułka Hamburger 100g

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, 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, struktura i konsystencja – okrągła, bez poprzecznego podziału, skórka gładka, lekko chropowata, 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 tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.

Cechy dyskwalifikujące – posmaki, zapachy, smak gorzki, 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, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 7 Bułka na Hot Dog 100g

Wymagania klasyfikacyjne – Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, 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, struktura i konsystencja – podłużna, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, 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 tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, 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, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 8 Bułka pszenna kajzerka (bułki o masie 50 g)

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – okrągła bułka z podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem, 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 tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, 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, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 9 Bułka pszenna „knysza”

Bułka do przygotowania knyszy.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy,

Poz. 10 Bułka kukurydziana 80g

Bułeczka z dodatkiem mąki kukurydzianej posypana pestkami dyni i żółtym serem. **Składniki** – mąka pszenna, mąka kukurydziana min. 24%, woda, ser, pestki dyni, nasiona słonecznika, grys kukurydziany min. 4%, drożdże, kurkuma, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 11 Bułka mazurska 80g

Rustykalna bułka o twardej, spękanej skórce, produkowana metodą naturalnej fermentacji ciasta. **Składniki:** mąka pszenna, woda, naturalny zakwas pszenny (mąka pszenna, woda, drożdże), z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 12 Bułka na zapiekanki 200g

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, 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, struktura i konsystencja – podłużna bez poprzecznego podziału, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata, 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 tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 13 Bułka orkiszowa (bułki o masie 70g)

Wypiekana z dużym udziałem mąki pszennej, mąki orkiszowej, (dopuszczalne jest użycie dodatkowo innej mąki z pełnego przemiału typu żytnia, razowa) z dodatkiem miodu i ziaren słonecznika, bogata w błonnik, składniki mineralne i witaminy oraz w nienasycone kwasy tłuszczowe. Skórka posypana mąką orkiszową dzięki czemu staje się bardzo aromatyczna i chrupiąca. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 14 Bulka pszenna zwykła (bulki o masie 50g)

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na 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, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, 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 tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, 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, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 15 Bulka 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 niejednorodna, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%.

Opakowanie – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN-A-74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, 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) spawana 500g, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10kg.

Poz. 16 Bulka wieloziarnista (bulki o masie 70 g)

Wymagania klasyfikacyjne – Wypiekana z mąki pszennej i żytniej, (może być użyta również mąka razowa, orkiszowa), drożdży, soli i wody, z dodatkiem ziaren siemienia lnianego, płatków owsianych i żytnich, nasion słonecznika, pestek dyni oraz otrębów pszennych, żytnich i zarodków pszennych. Zawierająca niższą wartość kaloryczną niż bułki pszenne, o wysokiej zawartości błonnika, zawiera w swoim składzie naturalne surowce wysokobiałkowe stanowiące one źródło witamin z grupy B, witaminy E, a także składników mineralnych i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Nie dopuszcza się użycia siodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, 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, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 17 Bulka z dynią 70g

Bułka z mąki ryżowej, posypana na wierzchu dużą ilością dyni.

Składniki – mąka ryżowa, zakwas z mąki ryżowej, skrobia pszenna bezglutenowa, pestki dyni (5-7%), woda, drożdże, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, glukoza, błonnik naturalny, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 18 Chalka pleciona 300g

Ręcznie zaplatany tradycyjny drożdżowy warkocz posypany kruszonką.

Składniki – mąka pszenna, woda, cukier, margaryna, jaja, drożdże, mleko w proszku, aromat waniliowy, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 19 Chleb arabski pita, pełnoziarnisty

Tradycyjny chleb arabski, krążki średnicy ok 12 cm. Pieczywo z mąki mieszanej z dodatkiem żytniej. W opakowaniu 10 krążków.

Poz. 20 Chleb razowy z dynią 500g

Wymagania klasyfikacyjne – chleb pieczony według receptury z pełnoziarnistej mąki żytniej z pestkami dyni.

Składniki – mąka żytnia 68-70% (w tym mąka żytnia razowa min. 30%), woda, pestki dyni min. 13%, mąka pszenna, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 21 Chleb sarmacki 700-750g

Wymagania klasyfikacyjne – pszenno-żytni bochenek wypiekany na naturalnym zakwasie, z charakterystyczną grubą, chrupiącą, spękaną skórką oraz delikatnym miększem.

Składniki – mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, otręby pszenne, sól pszeny, otręby pszenne, drożdże, mąka kukurydziana, czosnek, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 22 Chleb tostowy 500g

Chleb pszeny idealny do tostów i kanapek.

Składniki – mąka pszenna, woda, drożdże, tłuszcz roślinny, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

– opakowanie jednostkowe – torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500g.

– opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 5 kg.

Poz. 23 Chleb „waza” do żurku 300g

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja –okrągły bochenek o średnicy od 14 do 16 cm, wysokość ok. 6 – 7 cm, z górną wypustką umożliwiającą odcięcie górnej części chleba (przykrywka) skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, 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 skórcie oddzielającej się od miększu,

zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym 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, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 24 Chleb wiejski okrągły 1500g

Pieczywo pszenno-żytnie, produkowane z przewagą mąki żytniej na zakwasie, z dodatkiem soli, mleka, innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – okrągły bochenek o średnicy od 45 do 50 cm, wysokość ok. 8–12

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 25 Chleb z ziarnami – różny 0,5 – 0,8 kg

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750 (może zawierać inne mąki z pełnego przemiału), na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, ziarna dyni, czarnuszki, siemienia, otrąb żytnich i pszennych i innych surowców określonych recepturą oraz soli. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Wygląd zewnętrzny bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miększem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika i inne oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm. Miększ o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia chleba mieszanego słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym 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, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 26 Chleb zwykły 0,5-0,8kg

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym 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, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe – folia /zbiorcze – kosz plastikowy

Poz. 27 Chleb zwykły krojony w folii 0,5-0,8kg

Wymagania klasyfikacyjne – produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia, produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1-1,2cm, opakowane folią spożywczą.

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 lepkiem, z zakalcem, kruszącym 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, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe – folia /zbiorcze – kosz plastikowy

Poz. 28 Chleb żytni razowy (0,5-1 kg)

Wymagania klasyfikacyjne – chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału.

Składniki – mąka żytnia 65% (w tym mąka żytnia razowa min 36%), woda, cukier, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa. Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia. Nie dopuszcza się użycia siodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

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 lepkiem, z zakalcem, kruszącym 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, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe – folia /zbiorcze – kosz plastikowy

Poz. 29 Chleb żytni z żurawiną 900-1000g

W 100% żytni chleb w formie batona z dodatkiem żurawiny.

Składniki – mąka żytnia min 38%, naturalny zakwas żytni, woda, żurawina min. 12%, drożdże, serwatka (z mleka), z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – kosz plastikowy

Poz. 30 Mini chłka 70-80g

Tradycyjny, mały, drożdżowy warkocz posypyany kruszonką.

Składniki – mąka pszenna, cukier, margaryna, drożdże, jaja, woda, mleko w proszku, aromat waniliowy, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa..

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

Poz. 31 Mini pizza z nadzieniem 130-140g

Pakowana pizza z pieczarkami i cebulą.

Składniki – mąka pszenna, sos paprykowo-pomidorowy, ser, pieczarki, woda, papryka, cebula, serwatka w proszku (z mleka), drożdże, olej rzepakowy, przyprawy, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

Poz. 32 Obwarzanka

Obwarzanek – wytrwane pieczywo o średnicy kilkunastu centymetrów, posypane makiem, solą, sezamem lub innymi posypkami.

Składniki – mąka pszenna, cukier, masła, wody, drożdży, sody, jajka, mleka z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

Poz. 33 Paluch

Paluch – pieczywo pszenne.

Składniki - mąka pszenna, woda, drożdże z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

Poz. 34 Preceł

Preceł – ciasto drożdżowe, pieczywo pszenne.

Składniki - mąka pszenna, woda, drożdże, masło, mleko w proszku pełne, z dodatkiem soli, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego rodzaju pieczywa

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

Poz. 35 Rogal pszenny (100g)

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego - rogali, struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i pod giętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, 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, rogalie 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, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/zbiorcze – koszt plastikowy

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW !!!

Opakowanie zbiorcze – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw – 6 razy w tygodniu w godz. od 2.30 do 3.30