

Opis przedmiotu zamówienia. Asortyment zamawianych produktów.

Zapotrzebowanie na okres od daty zawarcia umowy do 30.06.2024 r.

L. p	Grupa CPV	Nazwa CPV	Nazwa	J. miary	Ilość
1	15811000-6	pieczywo	Bułka kanapkowa pszenna opakowanie do 400g	szt.	10
2	15811000-6	pieczywo	chleb bezglutenowy opakowanie 200g	op	30
3	15811000-6	pieczywo	Chleb graham	kg	3 600
4	15811100-7	chleb	Chleb zwykły	kg	6 610
5	15811400-0	bułeczki	Bułka do zapiekanki 100g	szt.	170
6	15811400-0	bułeczki	Bułka hamburgerowa 50g	szt.	170
7	15811400-0	bułeczki	Bułka hod-dog 100g	szt.	170
8	15811400-0	bułeczki	Bułka zwykła (mała) 50g	szt.	4 320
9	15811500-1	pieczywo gotowe	Bułka tarta opakowanie do 1kg	kg	400
10	15812200-5	ciasta	Babka	kg	20
11	15812200-5	ciasta	Drożdżówka 80g	szt.	900
12	15812200-5	ciasta	Jabłecznik	kg	10
13	15812200-5	ciasta	Pączki 70g	szt.	900
14	15812200-5	ciasta	Sernik	kg	10
15	15812200-5	ciasta	Pizzerynki 100g	szt.	180
16	15891400-4	zupy	Żur (żurek, zakwaszona zupa mączna)	l	70
17	15812200-5	ciasta	Drożdże 100g	kg	20

WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW**ZNAKOWANIE**

Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 967 ze zm.).

TRANSPORT

Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieciem, uszkodzeniem, zgniciem i zamknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Środek transportu musi spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.

1. Chleb zwykły (pszenno-żytni z makiem), Jm. - kg, PN-93/A-74103

Chleb mieszany - pyłkowy, produkowany z mąki pszennej i żytniej na kwasie lub na kwasie z dodatkiem drożdży, osypany makiem. Masa bochenka 500 g. – 2 kg, kształt okrągły, podłużny, dopuszcza się odstępstwo w wadze bochenka do 3%. Pakowanie: kosz do pieczywa

2. Bułki zwykłe (pszenne), Jm. - kg, PN-92/A-74105

Pieczywo spożywcze zwykłe, produkowane z mąki pszennej, zgodnie z wymaganiami przywołanej polskiej normy. Masa bułki 50 g., kształt okrągły. Pakowanie: kosz do pieczywa

3. Chleb graham (razowy ze słonecznikiem), Jm. - kg, PN-93/A-74103

Pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem słonecznika oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Masa bochenka 500 g, kształt właściwy do użytej formy. Pakowanie: kosz do pieczywa

4. Pączek drożdżowy Jm.- kg, PN-A-88106

Pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, (z nadzieniem z marmolady min. 10 % masy pączka), masa pączka 70 - 100 g.

kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem (glazurą),

barwa:

skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu,
mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty
dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych pączków o masie 100 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 3%
opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

5. Drożdżówki z kruszonką, Jm.- kg, PN-A-88106

Pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, wykończone kruszonką i glazurą – drożdżówek z nadzieniem, masa drożdżówki 80 - 100 g

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

6. Drożdżówki z makiem, Jm.- kg, PN-A-88106

Pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem z masy makowej, wykończone glazurą masa drożdżówki 80 - 100 g

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

7. Drożdżówki z serem, Jm.- kg, PN-A-88106

Pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem z masy serowej, wykończone glazurą, masa drożdżówki 80 - 100 g

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

8. Jabłecznik, Jm.- kg, PN-A-88115

Wyrób cukierniczny produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – jabłeczniaka.

Kształt podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem.

Gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:

- jabłka – 7,0 kg,
- cukier – 1,0 kg,
- jajka – 0,2 kg,

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

9. Sernik, Jm.- kg, PN-A-88115

Wyrób cukierniczny produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernika

kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukiernicznym

masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały)

gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:

- ser – 5,0 kg,
- cukier – 1,5 kg,
- jajka – 0,5 kg,

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

10. Babka w polewie kakaowej, Jm.- kg, PN-A-88115

Wyrób cukierniczny produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki w polewie kakaowej

gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych składników wymienionych w pkt– +/- 3 %,

podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczną kakaową,

gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:

- kakao – 0,15 kg,
- cukier – 2,0 kg,
- jajka – 1,7 kg,

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:

- obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.