

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

1. Wykaz przedmiotowo – ilościowy

Lp.	Wyszczególnienie	j. m.	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego	Norma
1	Pieczyno pszenne wyborowe - angelka/bułka wrocławska (krojona), skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, możliwy dodatek oleju rzepakowego, cukru	kg	6640	300-600g	Pieczyno pszenne zwykłe i wyborowe - wraz ze zmianą PN-92/A-74105 Zmiana 2:1996.
2	Pieczyno pszenne zwykłe - chleb pszenny (krojony), skład: mąka pszenna, mąka żytnia woda, drożdże, sól, możliwy dodatek oleju rzepakowego, cukru	kg	250	300-600g	Pieczyno pszenne zwykłe i wyborowe - wraz ze zmianą PN-92/A-74105 Zmiana 2:1996.
3	Pieczyno pszenne zwykłe - Graham (krojony), Składniki: mąka pszenna graham (30%), mąka pszenna, woda, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), nasiona słonecznika, otręby pszenne, cukier, sól, drożdże.	kg	1500	300-600g	Pieczyno pszenne zwykłe i wyborowe - wraz ze zmianą PN-92/A-74105 Zmiana 2:1996.
4	Pieczyno pszenne zwykłe - chleb razowy (krojony), pieczywo pełnoziarniste, z mąki z pełnego przemiału, skład: mąka razowa pszenna t 2000, drożdże, woda, sól	kg	100	300-600g	Pieczyno pszenne zwykłe i wyborowe - wraz ze zmianą PN-92/A-74105 Zmiana 2:1996.
5	Pieczyno pszenne zwykłe - chleb orkiszowy (krojony), skład: mąka orkiszowa co najmniej 80%, mąka pszenna chlebową, naturalny zakwas lub drożdże, woda, sól, możliwy dodatek łamanego ziarna orkiszu	kg	850	300-600g	Pieczyno pszenne zwykłe i wyborowe - wraz ze zmianą PN-92/A-74105 Zmiana 2:1996.
6	Pieczyno żytnie - chleb żytni - jasny/lekki, (krojony), skład: zakwas naturalny żytni, mąka żytnia, woda, sól	kg	600	300-600g	Pieczyno żytnie - wraz ze zmianą PN-92/A-74101 Zmiana 2:1996.
7	Pieczyno żytnie - chleb razowy (krojony), pieczywo pełnoziarniste, z mąki z pełnego przemiału, skład: mąka razowa żytnia, możliwy dodatek mąki razowej pszennej, naturalny zakwas żytni, woda, sól	kg	850	300-600g	Pieczyno żytnie - wraz ze zmianą PN-92/A-74101 Zmiana 2:1996.
8	Pieczyno mieszane - chleb baltonowski - wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenny produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony), Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, drożdże, serwatka, sól	kg	4000	300-600g	PN-A-74103:1993/Az2:1996 Pieczyno mieszane. (Zmiana 2)
Lp.	Wyszczególnienie	j. m.	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego	Norma
9	Pieczyno mieszane - chleb wiejski- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenny produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony), Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże.	kg	2300	300 - 1000g	PN-A-74103:1993/Az2:1996 Pieczyno mieszane. (Zmiana 2)

10	Pieczyno mieszane - chleb słonecznikowy- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony). Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia,, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, nasiona słonecznika, drożdże.	kg	1250	300-600g	PN-A-74105:1992/Az2:1996 Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe. (Zmiana 2)
11	Pieczyno mieszane - typu chleb wielozbożowy/pięć ziaren- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony). Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sezam , nasiona słonecznika , siemię lniane, płatki owsiane, drożdże, sól, sól jęczmienny	kg	1220	300-600g	PN-A-74103:1993/Az2:1996 Pieczywo mieszane. (Zmiana 2)
12	Pieczyno pszenne półcukiernicze- rogalie maślane, skład: mąka pszenna, woda, cukier, masło lub margaryna, jaja, drożdże, mleko w proszku, sól,	kg	1000	80-100g/szt	Pieczyno pszenne półcukiernicze - wraz ze zmianą PN-A-74106/A1:1996.
13	Pieczyno pszenne półcukiernicze- chałka, skład: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna (olej rzepakowy, woda, sól), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy	kg	500	300-600g	Pieczyno pszenne półcukiernicze - wraz ze zmianą PN-A-74106/A1:1996.

2. Opis szczegółowy

Rodzaj pieczywa	Podstawowe surowce do produkcji	Surowce pomocnicze	Nie dopuszcza się stosowania
Pieczyno pszenne jasne, ciemne	Mąka pszenna, woda, sól i drożdże	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, sól, nieprażony, zarodki pszenne, nasiona roślin oleistych, mak, przetwory ziemniaczane, otręby i płatki zbożowe, przyprawy naturalne (np. kolendra, kminek, czarnuszka). 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"> - Gotowych kwasów piekarskich, środków zakwaszających na bazie kwasu piekarskiego i innych środków zakwaszających - nie dopuszcza się stosowania dozwolonych substancji dodatkowych w rozumieniu art. 3, pkt. 36 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - 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
Pieczyno pszenne jasne zwykłe, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka pszenna, woda, sól dopuszcza się użycie drożdży		
Pieczyno żytnie jasne, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia woda, sól i dopuszcza się użycie drożdży		
Pieczyno mieszane jasne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia i pszenna różnego typu, woda i sól, dopuszcza się stosowanie drożdży podczas wytwarzania ciasta.		
Pieczyno mieszane ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia i pszenna różnego typu, woda i sól.		
Pieczyno orkiszowe	sporządzane jest z minimum 90 % mąki z orkisz, o parametrach spełniających wymagania dla mąki pszennej.	Jak wyżej Jeżeli pieczywo zawiera mniejszy udział mąki z orkisz, wówczas w nazwie produktu musi być on zaznaczony, np. chleb pszenno z udziałem mąki z orkisz (30%).	Jak wyżej
Pieczyno pszenne jasne wyborowe	Mąka pszenna, woda, sól, drożdże, substancje słodzące,	Jak wyżej oraz Substancje słodzące – wykorzystywane do produkcji	Jak wyżej

	tłuszcz	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.	
Pieczywo półcukiernicze	Mąka pszenna, tłuszcz, cukier, woda, drożdże, sól.	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

3. Warunki ogólne:

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,
- mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, dobrze wyrośnięte, niepogniecione, niepokruszone,
- 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,
- nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 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,
- winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości.

4. Pożądane cechy organoleptyczne:

Zamawiający wymaga zgodności realizacji przedmiotu zamówienia z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2018 poz. 1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Świeże pieczywo i wyroby piekarskie nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia oraz takich zmian które czyniłyby je niezdatnymi do spożycia:

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, pieczywo dobrze wyrośnięte, niezdeformowane, nieuszkodzone mechanicznie.
- Skórka pieczywa powinna być gładka lub lekko chropowata, sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie

w kierunku miękiszu. Skórka nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.

- c. Jakość miękiszu - miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy w dotyku, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki, o dobrej krajalności.
- d. 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.

5. Cechy dyskwalifikujące:

- a. niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia,
- b. nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, pieczywo zdeformowane, uszkodzone mechanicznie, o oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej skórce, o niewłaściwej porowatości, lepkości miękiszu, 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,
- c. oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- d. zawartość substancji dodatkowych:
 - 1. E471 i E472 – mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna sojowa – emulgatory;
 - 2. E300 – Kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, kwas octowy – regulatory kwasowości;
 - 3. Ekstrakt słodowy (ekstrakt jęczmienny, słód jęczmienny); guma celulozowa E468
 - 4. E 150a – E150d karmel
 - 5. Błonnik ziemniaczany lub jabłkowy;
 - 6. E262 –Diocetan sodu (kwaśny octan sodu, octan sodu);
 - 7. E200 – Kwas sorbowy (sorbinowy) ;
 - 8. E412 – Guma guar;
 - 9. Mąka sojowa;
 - 10. E 122 azorubina, E 124 czerwień koszenilowa, E 150a – E150d karmel
 - 11. Rogoferm - zakwas w proszku,
 - 12. E341- fosforany wapnia, guma celulozowa , E 322 – lecytyna, E 330 – kwas cytrynowy,
 - 13. E450- difosforany sodu lub potasu,
 - 14. E420i- sorbitol,
 - 15. E427e - Mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym,
- e. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.

6. Opakowania / pojemniki:

- a. opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie

opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, informacje na etykietach,

- b. artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
- c. muszą na nich widnieć informacje zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zmianami Dz. U. 2019 poz. 754) i posiadać: nazwę artykułu, wykaz składników, datę produkcji, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- d. pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

7. Transport:

- a. transport do żłobków – placówek Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- b. osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.