

Opis przedmiotu zamówienia

Adres dostawy: Sucha 144, 89-526 Lubiewo

- 1. Chleb pszenny – 15811100 – 7 – w ilości 9 000 kg**, chleb świeży, krojony, o wadze 0,5 kg. Produkowany na naturalnym kwasie z mąki pszennej, fermentujący, posypany makiem. Skórka lekko chropowata i błyszcząca jasno-brązowa. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
- 2. Chleb graham – 15811100 – 7 – w ilości 1 000 kg**, chleb świeży krojony. Bochenki o kształcie nadanym formą o wadze 0,4kg wypiekane z mąki pszennej graham oraz mąki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Skórka o barwie złocistej. Mięksiz elastyczny, suchy w dotyku, dość równomiernie porowaty. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba graham powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
- 3. Chleb ze słonecznikiem – 15811100 – 7 – w ilości 1 000 kg**, chleb świeży, mieszany, krojon. Bochenki o kształcie nadanym formą o wadze 0,4kg wypiekane z mąki żytniej oraz mąki pszennej z dodatkiem ziaren słonecznika, drożdży, soli oraz ekstraktów słodowych jęczmienia. Skórka o barwie złocistej, ściśle połączona z mięksizem. Mięksiz elastyczny, scisty, nieco wilgotny w dotyku, porowatość różwnomierna. W przekroju wiodczne ziarna słonecznika. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba ze słonecznikiem powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.

- 4. Chleb razowy – 15811100 – 7 – w ilości 3 000 kg**, chleb świeży krojony. Bochenki prostokątne o wadze 0,5kg wypiekane z mąki razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, ekstraktu słodowego. Skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca. Niedopuszczalny chleb kwaśny, kruszący się, niedopieczony, z zakalcem oraz smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek chleba razowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 2 dni.
- 5. Spód do zapiekanki – 15811000 – 6 – w ilości 200 kg**, świeże, o wadze od 0,12kg do 0,24kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt podłużny. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
- 6. Rogal – 15811000 – 6 – w ilości 100 kg**, wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego o składzie (mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, margaryna, sól, jaja) wypiekany na blachach. Kształt półkolisty, walcowaty o końcach zwężonych z widocznymi na powierzchni warstwami zwiniętego ciasta. Kolor jasnożółty. Wykończony posypany makiem lub sezamem. Waga wyrobu gotowego 0,075kg. Termin przydatności do spożycia nie więcej niż 2 dni od daty produkcji. Niedopuszczalny rogal twarde lub niedopieczony. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: rogal świeży wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
- 7. Bagietka – 15811000 – 6 – w ilości 100 kg**, świeże, o wadze od 0,4kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt podłużny. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub

niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.

- 8. Bułka z sezamem – 15811400 – 0 – w ilości 150 kg**, świeże, o wadze od 0,075kg do 0,1kg. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Kształt okrągły. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z mięksizem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
- 9. Bułka ciemna – 15811400 – 0 – w ilości 100 kg**, pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 sztuki od 0,05kg do 0,1kg. Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone oraz ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z mięksizem, chropowata o barwie szarozłocistej do ciemnozłocistej, może być posypana ziarnami. Nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach swoisty, typowy dla tego rodzaju pieczywa. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalna : bułka twarda, lub niedopieczona. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przydatność do spożycia: bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.
- 10. Bułka pszenna – 15811400 – 0 – w ilości 100 kg**, pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga 1 sztuki od 0,05kg do 0,1kg, kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej z poprzecznym podziałem lub bez. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z mięksizem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalna: Bułka twarda, lub niedopieczona. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,

powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Bułka świeża wyprodukowana w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.

11. Chleb tostowy – 15821110 – 0 – w ilości 50 kg, pieczywo pszenne, pełnoziarniste, krojone, na bazie zakwasu chlebowego, o wadze od 0,4kg do 0,5kg, wypiekany w prostokątnych formach. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej może być posypana makiem, lub sezamem. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Produkt nie może zawierać polepszaczy. Niedopuszczalne: Pieczywo twarde, lub niedopieczone. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, nazwę dostawcy-producenta, adres, masę jednostkową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przydatność do spożycia: Chleb świeży wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności nie krótszym niż 1 dzień.