

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/05/2024**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć pieczywo świeże. Niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla danego rodzaju pieczywa niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3. **Okres przydatności do spożycia** deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 2 dni** od daty dostarczenia. Wyjątek stanowi **bulka tarta**, której okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 miesiące** od daty dostawy.
4. **Znakowanie** do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy, producenta, adres, termin jego wytworzenia, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.
5. **Opakowania jednostkowe** powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
6. **Opakowania zbiorcze:** stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak i zapewniać odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Nazwa	Opis produktu
1. Chleb baltonowski 600g	<b>Chleb baltonowski pszenno-żytni krojony</b> Chleb mieszany powstały z mąki pszennej min. 60%, mąka żytnia min. 25%, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Dopuszcza się zawartość płatków ziemniaczanych do 5%. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce. Niedopuszczalne jest produkt powstały z pieczywa mrożonego, stosowanie do produkcji stabilizatorów, dodatków poprawiających kolor (karmel) i środków do przetwarzania mąki; Masa pieczywa <b>600g</b> .

<p><b>2.Kawiorek 350g</b></p>	<p><b>Kawiorek pszenny, krojony.</b> Pieczywo pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej min. 75%, na drożdżach, z dodatkiem soli. Bochenki o kształcie podłużnym, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki w skórce, masa pieczywa ok. <b>350g.</b></p>
<p><b>3.Bulka pszenna 50g</b></p>	<p>Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych w recepturze; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie złocistej do jasnobrązowej; masa pieczywa <b>50g</b></p>
<p><b>4.Bulka graham 50g</b></p>	<p>Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach z dodatkiem soli; kształt kopulasty o podstawie owalnej, skórka ściśle połączona z miękiszem, o barwie od złocistej do ciemnozłotej; masa pieczywa <b>50g</b></p>
<p><b>5.Bulka z ziarnem</b></p>	<p>Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych w recepturze z dodatkiem ziaren: żyta, pszenicy, orkiszu, słonecznika, siemienia lnianego; kształt kopulasty o podstawie prostokątnej lub okrągłej, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie złocistej do jasnobrązowej; masa pieczywa <b>50g</b></p>
<p><b>6.Chleb razowy krojony</b></p>	<p><b>Chleb razowy krojony.</b> Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, Bochenki chleba o kształcie podłużnym lub nadanym formą, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; masa pieczywa <b>500g</b></p>
<p><b>7.Bulka tarta</b></p>	<p>Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; postać sypka, bez grudek; barwa od szaro - kremowej do złocistej, może być niejednorodna; Masa netto produktu powinna wynosić ok. <b>500g.</b></p>
<p><b>8. Drożdżówka</b></p>	<p><b>Drożdżówki z kruszonką lub budyniem lub jabłkiem lub czerwoną porzeczką, serem.</b> Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owoców, sera lub masy budyniowej wykończone kruszonką, itp.                  Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką.; Miękiś dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, barwa skórki złocista do jasnobrązowej, miękiś kremowy, masa <b>100g;</b></p>
<p><b>9. Babka piaskowa okrągła,</b></p>	<p>Wyrób z ciasta biszkoptowo- tłuszczowego sporządzone z mąki pszennej mąką ziemniaczaną wymieszanej w stosunku 1:1, z dodatkiem tłuszczu, cukru, jajek i innych surowców określonych recepturą, posypana cukrem pudrem, przybierająca kształt formy, w której była wypieczona; powierzchnia lekko chropowata; barwa - złocista do jasnobrązowej; barwa miękiszu kremowa do jasno żółtej; waga <b>1 szt. 400 - 500g</b></p>

<b>10.Piernik</b>	Pieczyno porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), o powierzchni pokrytej polewą kakaową, bez dodatków i nadzienia. Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni; Konsystencja pół miękka, barwa piernika - jednolita, ciemnozłota do brązowej; powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa, dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników Smak i zapach aromatyczny, korzenny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców,
<b>11. Sernik</b>	Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm, Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym; masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego;; barwa <u>spodu z ciasta kruchego</u> – złocista do jasnobrązowej, <u>masy serowej</u> – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie,
<b>12.Zakwas chlebowy</b>	Mieszanina mąki żytniej lub pszenno – żytniej z wodą o konsystencji ciasta, poddana fermentacji. Barwa szaro - kremowa. Niedopuszczalna barwa czerwona, czarna, niebieska, zielona, obecność pleśni, zapach typowy dla produktu delikatnego octu. Smak lekko kwaśny.
<b>13.Rogal maślany</b>	tłuszczu, cukru, mleka w proszku, soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali maślanych; kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłotej; masa pieczywa <b>55-100g</b>
<b>14.Paluch mleczny/bulka mleczna</b>	Wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem, wody, cukru, tłuszczu, drożdży, jaj, mleka, serwatki z mleka, <b>masa 50g</b>