## ***Załącznik Nr 2***

***do „Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia” Nr 4/ZP/2015***

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** | OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA |
| 1. | Chleb mieszany (0,80 – 0,90 kg)CPV-15811100-7 (chleb) PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo produkowane z mąki pszennej 60% i mąki żytniej 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka.SMAK: słodko kwaśny,ZAPACH: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: podłużny bochenek, skórka gładka, lekko chropowata, błyszcząca, miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle przylegający do skórki, suchy w dotyku.BARWA: skórka powinna być brązowa rumiana, błyszcząca, sprężysta, równomiernie wypieczona bez pęcherzy. \*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 2. | Chleb mieszany krojony, pakowany (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością).(0,80 – 1,00 kg)CPV-15811100-7 (chleb) PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo produkowane z mąki pszennej 60% i mąki żytniej 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka.SMAK: słodko kwaśny,ZAPACH: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: podłużny bochenek, skórka gładka lekko chropowata, błyszcząca, miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle przylegający do skórki, suchy w dotyku.BARWA: skórka powinna być brązowa, rumiana, błyszcząca, sprężysta, równomiernie wypieczona bez pęcherzy. \*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 3. | Chleb razowy (0,50 – 0,80 kg)CPV-15811100-7 (chleb) PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo produkowane z mąki żytniej, razowej na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego zgodnie z recepturą.SMAK: lekko kwaśny.ZAPACH: powinien być czysty z kwaśnym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związany ze skórką, suchy w dotyku. BARWA: skórka brązowa, powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa. \*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 4. | Bułka pszenna (50-60g) CPV–15811400-0 (bułeczki)PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków, zgodnie z recepturą. Kształt podłużny lub okrągły.SMAK: lekko słodki.ZAPACH: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związany ze skórką, BARWA: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto – złotym \*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 5. | Bułka pszenna (80-100g) CPV–15811400-0 (bułeczki)PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży,soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków, zgodnie z recepturą. Kształt podłużny lub okrągły.SMAK: lekko słodki.ZAPACH: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związany ze skórką, BARWA: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto – złotym \*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 6. | Bułka graham (50–80g)CPV- 15811400-0 (bułeczki) PKWiU-10.71.11–0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Pieczywo mieszane produkowane z mąki pszennej oraz mąki typu graham, na kwasie z dodatkiem soli, mleka, ziaren zbóż, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków. Kształt podłużny lub okrągły.SMAK: lekko kwaśnyZAPACH: powinien być czysty z kwaśnym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy.KONSYSTENCJA: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związany ze skórką, BARWA: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa.\*Wymagania dodatkowe – niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 7. | Bułka tarta (w opak. 0,50 – 1,00 kg)CPV–15811400–0 (bułeczki)PKWiU-10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:SMAK I ZAPACH: charakterystyczny dla suszonego pieczywa. KONSYSTENCJA: wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek.BARWA: od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań. |
| 8. | Drożdżówki z różnym nadzieniem (80–100g)CPV–15812100–4 (wyroby ciastkarskie)PKWiU-10.71.12.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób półcukierniczy produkowany z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.SMAK i ZAPACH: przyjemny, delikatny, słodki, charakterystyczny dla danego rodzaju wypieku.KONSYSTENCJA: skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa. Miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, suchy w dotyku, elastyczny.BARWA: brązowo – złocista.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, (ułożenie drożdżówek jednowarstwowe), kosze wyłożone papierem spożywczym.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne. Drożdżówki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 9. | Pączki (80–100g)CPV–15812100–4 (wyroby ciastkarskie)PKWiU–10.71.12.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób produkowany z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem.SMAK: słodki, aromatyczny.ZAPACH: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu.KONSYSTENCJA: skórka gładka, lekko błyszcząca oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, elastyczna. Miękisz suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty. BARWA: brązowo – złota.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, (ułożenie pączków jednowarstwowe), kosze wyłożone papierem spożywczym.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne. Pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, niedopieczone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 10. | Rogale maślane (70–100g)CPV-15811200-8 (rogaliki)PKWiU–10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób półcukierniczy, produkowany z mąki pszennej na kwasie, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych.SMAK: słodki, delikatny, maślany.ZAPACH: charakterystyczny dla pieczywa maślanego, niedopuszczalny zapach stęchły lub inny.KONSYSTENCJA: skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń, miękisz elastyczny.BARWA: złocista do brązowej.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 11. | Bułki maślane (70–100g)CPV–15811400-0 (bułeczki)PKWiU–10.71.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób półcukierniczy, produkowany z mąki pszennej na kwasie, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych. Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej.SMAK: słodki, delikatny, maślany.ZAPACH: charakterystyczny dla pieczywa maślanego, niedopuszczalny zapach stęchły lub inny.KONSYSTENCJA: skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń, miękisz elastyczny.BARWA: złocista.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane. |
| 12. | Sernik wiedeński CPV–15812200-5 (ciasta)PKWiU–10.71.12.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób cukierniczy 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 charakterystycznych dla wypieku ciasta - sernikaSMAK: słodki, delikatny, aromatyczny, charakterystyczny dla sernika.ZAPACH: charakterystyczny dla wyrobów cukierniczych, niedopuszczalny zapach stęchły lub inny.KONSYSTENCJA: skórka upieczonej masy serowej gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym. Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, elastyczny, bez zakalca. Masa serowa równomiernie rozłożona na całym cieście nie oddzielająca się od ciasta.BARWA: złocista do jasnobrązowej.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne. Serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, niedopieczony, z zakalcem, kruszący się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia. |
| 13. | Ciasto jogurtowe z owocami sezonowymiCPV–15812200-5 (ciasta)PKWiU–10.71.12.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób cukierniczy produkowany na bazie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z nadzieniem z owoców sezonowych. Owoce równomiernie rozłożone na całej powierzchni ciasta.SMAK: słodki, delikatny, charakterystyczny dla ciasta jogurtowego i użytych do wypieku owoców. ZAPACH: charakterystyczny dla ciasta jogurtowego, niedopuszczalny zapach stęchły lub inny.KONSYSTENCJA: bez uszkodzeń. Skórka gładka z możliwymi pęknięciami. Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, elastyczny, bez zakalca. BARWA: złocista z widocznymi prześwitami owoców użytych do wypieku. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne. Ciasto niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu niedopieczonym, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia. |
| 14. | MakowiecCPV–15812200-5 (ciasta)PKWiU–10.71.12.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem bakalii, soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych charakterystycznych dla wypieku ciasta- makowca.SMAK: słodki, charakterystyczny dla makowca.ZAPACH: charakterystyczny dla wyrobów cukierniczych, niedopuszczalny zapach stęchły lub inny.KONSYSTENCJA: skórka upieczonej masy makowej gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca. Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, elastyczny, bez zakalca. Masa makowa równomiernie rozłożona na całym cieście nie oddzielająca się od ciasta.BARWA: skórki- brązowa, której intensywność maleje w kierunku miękiszu. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne. Makowce o suchej masie, oddzielającej się od miękiszu, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, niedopieczony, z zakalcem, kruszący się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia. |

**\*Punkt 1 - 4 – wymagania dodatkowe.**