

DAG.260.29.2024

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku w 2025 r. w poniższym asortymencie i ilości oraz o charakterystyce opisanej w pkt 2

Lp.	NAZWA	j.m.	Ilość
1.	BUŁKA KAJZERKA	szt.	1500
2.	BUŁKA ZWYKŁA	szt.	2400
3.	BUŁKA TARTA	kg	120
4.	BUŁKA WROCŁAWSKA	szt.	2600
5.	BUŁKA MAŚLANA	szt.	1700
6.	CHAŁKA	szt.	160
7.	CHLEB RAZOWY	szt.	1868
8.	CHLEB ZWYKŁY KROJONY	szt.	7200
9.	DROŹDŻÓWKA	szt.	700
10.	JAGODZIANKA	szt.	250
11.	CHLEB ORKISZOWY	kg	200
12.	GROSZEK PTYSIOWY	kg	20
13.	BUŁKA ZAPIEKANKA	szt.	50

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

Bułka kajzerka (bułki o masie 50 g):

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka z charakterystycznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie

porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Bułka maślana (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – bułki o maślanym smaku.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek maślanych, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g nie mniejsza niż 280cm³.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, rogale zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak wyraźnego maślanego posmaku.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania.

Bułka typu „wrocławska” (bułka o masie 400 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – podłużna, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.

Znakowana etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze ok. 15 g. Bułka opakowana folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzona, spalona, niedopieczona, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bułek,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Bułka zwykła (bułki o masie 90 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie

porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porożywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Bułka tarta (op. 0,5 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego – nie dopuszcza się bułki tartej z rozdrobnionych wyrobów cukierniczych słodkich i chleba – bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra) nie mniej niż 90%,

opakowanie jednostkowe (0,5 kg) – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN-A-74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 0,5 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,

- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Chalka (bulka o masie 280 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Ręcznie zaplatany tradycyjny drożdżowy warkocz posypany kruszonką.

Składniki: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna: (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy, barwnik: karoteny

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Chleb zwykły krojony (w folii 0,5kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej (30 %) i pszennej (70 %), na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą.

Struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200cm³,

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia,

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Chleb razowy krojony (w folii 0,5 kg)**Wymagania klasyfikacyjne:**

Chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia 65% (w tym mąka żytnia razowa 37%), woda, cukier, sól. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Produkt znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki pieczywa przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Drożdźówka (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób piekarniczy w postaci słodkiego okrągłego pieczywa wykonanego z mąki pszennej z nadzieniem serowym, z dżemem lub kruszonką, wykonaną z masła, mąki i cukru.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, niesłodki, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, drożdżówki bez wymaganej ilości kruszonki, drożdżówki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Jagodzianka (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – klasyczna bułka drożdżowa – ok. 8 cm średnicy, wykonana z mąki pszennej, drożdży, mleka, cukru i jajek oraz masła i świeżych jagód, z dodatkiem soli, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta drożdżowego.

Struktura i konsystencja – kształt owalny, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, wilgotny, wypełniony nadzieniem ze świeżych jagód, wsad owocowy nie mniej niż 50% wagi bułki.

Całość obłana lukrem o zwartej konsystencji.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, jagodzianki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną,

uszkodzenia mechaniczne, jagodzianki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak właściwego wsadu owocowego.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Chleb orkiszowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Chleb pieczony według receptury z mąki orkiszowej pełnoziarnistej.

Składniki: mąka orkiszowa pełnoziarnista 50%, zakwas chlebowy żytni, woda, sól. *Nie dopuszcza*

się użycia słodu jęczmiennego, karmelu oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Produkt znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo całe niekrojone

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem

kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze kosz plastikowy.

Oznakowanie powinno zawierać:

Nazwę dostawcy – producenta i adres

Nazwę produktu

Masę netto produktu

Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do „„miesiąc, rok)

Warunki przechowywania.

Groszek ptysiowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt- Groszek ptysiowy, produkowany z mąki pszennej, wody, masa jajeczna pasteryzowana, olej roślinny, sól, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego produktu o słonawym posmaku, struktura i konsystencja: złociste parzone ciast, uformowane w niewielkie kuleczki, bez dodatku cukru, barwa wypieku złocista do jasnobrązowej, produkt suchy w dotyku, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

Cechy dyskwalifikujące:

Uszkodzone opakowanie, obce smaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, zawilgocenie, psucie, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa, opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Bułka zapiekanka (0,22kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu, miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

3. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku,

zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.

4. Podane masy netto chleba zwykłego, chleba razowego, bułki wrocławskiej i chałki są orientacyjne. Wykonawca, proponując gramatury jednostkowych produktów, zobowiązany jest dokonać przeliczenia ilościowego w taki sposób, by wycenić globalnie zapotrzebowaną przez Zamawiającego liczbę kilogramów.
5. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 773, ze zm.).
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze każdorazowo musi zawierać poniższe informacje (jeżeli dotyczy):
 - 1) nazwa producenta;
 - 2) nazwa produktu;
 - 3) pojemność opakowania/masa netto;
 - 4) termin przydatności do spożycia;
 - 5) warunki przechowywania, przy czym opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamawianych produktów na własny koszt do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do soboty (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 7.00 – 7.15 na zasadach określonych w projekcie umowy;
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 40% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
9. Transport:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu rodzaju produktów będących przedmiotem zamówienia. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający);
 - 2) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: produkty muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.

10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest ilością maksymalną przewidzianą w **2025 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości produktów wskazana w niniejszym dokumencie ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym Wykonawca nie może wysuwać roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku realizacji zamówienia w niepełnej wysokości.