**Załącznik nr.1**

**Określenie** **przedmiotu** **zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Opakowanie** | **Wymagania** |
| 1. | **BUŁKA WROCŁAWSKA** PN 96/A – 74105CPV 15811400-0krojona pakowana0,3 kgprodukt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiemdrożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatkówsmakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, | opakowanie– kosz plastikowy, | Wymagania klasyfikacyjne:struktura i konsystencja – podłużna 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 porowatysmak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,zawartość metali zgodna z powoływaną PN,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 uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 2. | **PIECZYWO ŻYTNIE**PN 92/A 74101CPV15811100-7krojony pakowany 0,55 kgpieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, maślanka, zgodnie z recepturą. | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadrukpowinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowiaopakowanie – kosz plastikowy, | Wymagania klasyfikacyjna:**konsystencja – jednorodna, sprężysta**barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku**miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach , ściśle związany ze skórką, dobrej krajalności,****smak- lekko kwaśny****zapach** – **powinien być czysty z kwaśnym aromatem** Cechy dyskwalifikujące:niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywanebrak oznakowania bochenków  |
| 3. | **CHLEB MIESZANY**PN 93/A 74103 CPV15811100-7Chleb mazowiecki lub baltonowskikrojony pakowany 0,55 kgprodukt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatkówsmakowychi konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadrukpowinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowiaopakowanie – kosz plastikowy, | Wymagania klasyfikacyjna:struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, 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 lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywanebrak oznakowania bochenków |
| 4. | **CHLEB BEZGLUTENOWY** PN-A-74123 CPV 15811000-6krojony pakowany0,55kgo przedłużonej trwałości- produkt dietetycznyprodukt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowychi konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadrukpowinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowiaopakowanie – kosz plastikowy, | Wymagania klasyfikacyjna:struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,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 lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywanebrak oznakowania bochenków,  |
| 5. | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI**PN-A-88115CPV 15812200-5produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, znadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innychdodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | Wymagania klasyfikacyjne:kształt –nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczymbarwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty iwyrośnięty masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masiesmak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bezgotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa serowa – 5,0kg, cukier – 1,5kg, jajka – 0,5kg,**Cechy dyskwalifikujące:**obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniznyzanieczyszczenia mechaniczne,serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone,niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,objawy pleśnienia, psucia,uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się  |
| 6. | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK**PN-A-88115CPV 15812200-5produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, zdodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych ikonserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | Wymagania klasyfikacyjne:kształt –kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośniętysmak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielającasię od ciasta drożdżowego, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowymgotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa jabłkowa – 5,0kg, cukier – 1,0kg, jajka – 0,2kg,Cech dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniznyzanieczyszczenia mechaniczne, organicznejabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta,kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia,uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 7. | CIASTO CUKIERNICZE **STRUCLA MAKOWA**PN-A-88106CPV 15812200-5produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masymakowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych ikonserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki(ułożenie jednowarstwowo) | Wymagania klasyfikacyjne:kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczymbarwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,zawartość metali zgodna z powoływaną PN,masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciastadrożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały )gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa makowa – 4,0kg, cukier – 0,7kg, jajka – 0,5kg,Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniznyzanieczyszczenia mechaniczne,makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione  |
| 8. | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA**PN-A-88115CPV 15812200-5produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka,cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturąwłaściwą dla wypieku ciasta – babki  | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblana polewą cukierniczą kakaową, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,równomiernie porowaty i wyrośniętysmak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:\* masa polewy kakaowej – 0,15 kg,\* cukier – 2,0 kg,\* jajka – 1,7 kg,Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniznyzanieczyszczenia mechaniczne,babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, omiękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewyuszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywaneobecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 9. | **BUŁKA TARTA** PN –A-74113CPV 15800000-6produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , solibez dodatku nasion, nadzień i zdobień, | opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczonydo kontaktu z żywnością) spawana 500g,opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5kg do 10kg, | Wymagania klasyfikacyjne: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 zawartość 0,20%,stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000mikrometra nie mniej niż 90%,Cechy dyskwalifikujące:obecność nasion, nadzień i zdobień,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, |
| 10. | PĄCZKIPN-A-88106CPV 15812100-4Pączek drożdżowy 0,05kg(z nadzieniem min. 10% masy pączka)produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, nadrożdżach, z dodatkiem soli, mleka,cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturąwłaściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, | opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączkówjednowarstwowo) | Wymagania klasyfikacyjne:kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórkagładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,równomiernie porowaty i wyrośniętysmak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnieniewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukruobjawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 11. | **DROŻDŻE PIEKARSKIE** PN-A-79002CPV 15898000-9 | Pakowane po 500g w pergamin | **Wymagania klasyfikacyjna:** świeże, kolor – jasnobrązowy,  |
| 12. | **SUCHARKI DIETETYCZNE** PN-A-88105CPV 15821150-5Produkt wyprodukowany z mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim procesom technologicznym | Opakowania: jednostkowe około 300g, zbiorcze około 6kg  | Wymagania klasyfikacyjna**: kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy , kruchy ,chrupiący, kromki grubości 18 mm****Cechy dyskwalifikujące:** opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta, smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny |

**Każda etykieta musi zawierać następujące dane:**

* Nazwę dostawcy – producenta, adres
* Dotyczące składników występujących w produkcie,
* Nazwę produktu
* Masę netto produktu
* Datę produkcji lub termin przydatności do spożycia
* Warunki przechowywania