

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chleb mieszany
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: -skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, -miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, skład: mąka pszenna, żytnia, drożdże, sól smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, 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,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy masa bochenka – 1kg
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chleb mieszany – krojony
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>-skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu,</p> <p>-miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności,</p> <p>skład: mąka pszenna, żytnia, drożdże, sól</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, 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</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka –1000g– 1100g – krojony, każdy bochenek pakowany w folię.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

	Nazwa grupy (produkty)	Chleb razowy
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>-skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>-miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, wyrób z mąki razowej żytniej, pszennej z dodatkiem nasion słonecznika</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p>
6.	Transport	<p>Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	<p>Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.</p>
8.	Termin przydatności do spożycia	<p>3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy</p>

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chleb żytni
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa;</p> <p>-skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu,</p> <p>-miększ – równomiernie zabarwiony, wilgotny w dotyku o dobrej krawalności, wyrób z mąki żytniej i pszennej</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>chleb o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 1 kg</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chleb 7 ziaren
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>-skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>-miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mieszanka mąk– mąka pszenna, mąka żytnia z widocznymi ziarnami</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Chleb należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chleb wieloziarnisty
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:</p> <p>-skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu. Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z maki żytniej i pszennej z widocznymi ziarnami tj: słonecznik, siemię lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane itp. na zakwasie, z dodatkiem soli, oraz innych składników zgodnie z recepturą.</p> <p>-miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności,</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>chleb o skórcie oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek maki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa bochenka – 400g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p>
6.	Transport	<p>Chleb należy przewozić</p> <p>środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	<p>Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.</p>
8.	Termin przydatności do spożycia	<p>3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy</p>

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Rogal pszenny 100g
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka,</p> <p>produkt– pieczywo pszenne wyborowe, produkowane z mąki pszennej, tłuszczów roślinnych, na drożdżach z dodatkiem soli, cukru oraz innych dodatków określonych recepturą właściwą do wypieku rogali</p> <p>skórki – złocista do jasnobrązowa</p> <p>mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty</p> <p>sma i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali, lekko słodki,</p> <p>wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>rogałe o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa rogała – 100g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Rogałe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Bułka graham 100g
2.	Charakterystyka	<p>struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata</p> <p>z widocznymi ziarnami (siemę lniane, słonecznik) i płatkami (pszenne, żytnie, jęczmienne, owsiane)</p> <p>produkt– pieczywo spożywcze, produkowane z mąki graham z dodatkiem mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli i cukru zgodnie z recepturą właściwą do wypieku tego typu bułek</p> <p>barwa:</p> <p>-skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej posypana płatkami lub ziarnami</p> <p>-mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>bułki o skórcie oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze –</p> <p>kosz plastikowy</p> <p>masa bułek – 100g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p>
6.	Transport	<p>Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	<p>Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.</p>
8.	Termin przydatności do spożycia	<p>3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy</p>

Załącznik nr 1 do SIWZ postępowanie znak WT.2370.29.2019
Opis przedmiotu zamówienia_pieczyno

1.	Nazwa grupy (produkty)	Bułka pszenna 100g Bułka pszenna 50g
2.	Charakterystyka	Wyrób z mąki pszennej, tłuszczu roślinnego, drożdży z dodatkiem cukru, soli 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 miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, wilgotność pieczywa nie większa niż 42 – 50%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, 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
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy masa bułek – 100g i 50g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
6.	Transport	Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 5:30 – 6:00.
8.	Termin przydatności do spożycia	3 dni od momentu dostarczenia do odbiorcy

Produkcja i dystrybucja w/w asortymentu spełniająca warunki HACCP.