

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykaz asortymentu oraz szacunkowa ilość:

PIECZYWO				
Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Jednostka produktu	Szacunkowa ilość zamówienia
1.	Babka piaskowa		kg	50
2.	Bułka nadziewana kapustą i grzybami - „paszteciki”	Masa produktu 50g	szt	150
3.	Bułka parówka	Przedmiotem zamówienia są świeże bułki pszenne typu „parówka”, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Bułki powinny być wyprodukowane z wykorzystaniem naturalnych procesów fermentacji piekarskiej, tj. przy użyciu: • naturalnego zakwasu piekarskiego i/lub • drożdży piekarskich. Podstawowy skład produktu powinien obejmować: • mąkę pszenną, • wodę, • drożdże piekarskie i/lub zakwas piekarski, • sól. Nie dopuszcza się stosowania: • chemicznych środków spulchniających, • dodatków służących sztucznemu zwiększaniu objętości pieczywa, • surowców lub dodatków powodujących nienaturalną zmianę cech sensorycznych produktu. Zamawiający wymaga dostawy bułek pszennych typu „parówka” dobrej jakości, wytwarzanych metodą naturalnej fermentacji piekarskiej z wykorzystaniem zakwasu piekarskiego i/lub drożdży piekarskich. Nie dopuszcza się stosowania chemicznych środków spulchniających. Oferowane pieczywo powinno cechować się świeżością, prawidłowym wypiekem, elastycznym miękiszem oraz smakiem i zapachem charakterystycznym dla tradycyjnego pieczywa pszennego. Masa produktu: około 300g	szt	8000
4.	Bułka pszenna	Bułki pszenne wyprodukowane z mąki pszennej z zastosowaniem naturalnych procesów fermentacji piekarskiej, tj. z wykorzystaniem: • naturalnego zakwasu piekarskiego lub • drożdży piekarskich. W składzie produktu powinny występować przede wszystkim: • mąka pszenna, • woda, • zakwas piekarski i/lub drożdże piekarskie,	szt	71 000

		• sól. Nie dopuszcza się stosowania: • chemicznych środków spulchniających, • dodatków służących sztucznemu zwiększaniu objętości pieczywa, • substancji maskujących oznaki nieświeżości produktu. Zamawiający wymaga dostawy bułek pszennych dobrej jakości, wytwarzanych metodą naturalnej fermentacji piekarskiej z wykorzystaniem zakwasu piekarskiego i/lub drożdży piekarskich. Nie dopuszcza się stosowania chemicznych środków spulchniających. Oferowane pieczywo powinno charakteryzować się świeżością, właściwą strukturą miękiszu, odpowiednim wypiekem oraz smakiem i zapachem typowym dla tradycyjnego pieczywa pszenne. Masa produktu: 50g		
5.	Bułka tarta	Masa produktu 0,5-1kg	kg	50
6.	Cebularz lubelski	Masa produktu 100g	szt	2000
7.	Chleb pszenny	Chleb pszenny wyprodukowany metodą piekarską z wykorzystaniem naturalnego zakwasu piekarskiego oraz ewentualnego dodatku drożdży piekarskich lub wyłącznie naturalnego zakwasu piekarskiego. Produkt nie może zawierać: • chemicznych środków spulchniających, • polepszaczy piekarskich opartych na syntetycznych dodatkach technologicznych służących przyspieszeniu procesu produkcji, • dodatków mających na celu sztuczne zwiększenie objętości pieczywa. Podstawowe składniki: • mąka pszenna, • woda, • naturalny zakwas piekarski, • sól, • dopuszcza się ewentualnie stosowanie drożdży piekarskich. Zamawiający wymaga, aby proces fermentacji ciasta był prowadzony z wykorzystaniem naturalnego zakwasu piekarskiego. Nie dopuszcza się oferowania pieczywa wytworzonego wyłącznie z gotowych mieszanek piekarniczych zawierających chemiczne środki spulchniające. Masa produktu 0,5-1kg/ 1szt.	kg	4000
8.	Chleb żytni	Chleb żytni, wyprodukowany metodą tradycyjną z wykorzystaniem naturalnego zakwasu żytniego. Chleb powinien być wytwarzany z mąki żytniej stanowiącej podstawowy składnik receptury. Skład produktu powinien obejmować wyłącznie składniki niezbędne do produkcji pieczywa, w szczególności: • mąkę żytnią,	kg	3500

		- wodę, - naturalny zakwas żytni, - sól, - dopuszcza się dodatek mąki pszennej wynikający z technologii produkcji. Nie dopuszcza się stosowania: - chemicznych środków spulchniających, - dodatków służących sztucznemu zwiększaniu objętości pieczywa, - barwników stosowanych w celu nadania ciemnej barwy pieczywu, - pieczywa produkowanego wyłącznie na bazie gotowych mieszanek piekarniczych zawierających chemiczne środki spulchniające. Zamawiający wymaga dostawy chleba żytniego wytwarzanego na naturalnym zakwasie żytnim, o cechach charakterystycznych dla tradycyjnego pieczywa żytniego. Niedopuszczalne jest oferowanie pieczywa, którego ciemna barwa wynika głównie z dodatku substancji barwiących, a nie z rodzaju użytej mąki i procesu fermentacji zakwasowej. Chleb będzie przeznaczony głównie dla osób z dietą w przypadku np. cukrzycy oraz jako dodatek do diety ogólnej. Masa produktu: 0,5-1kg/ 1szt		
9.	Ciasto domowe, różne rodzaje		kg	100
10.	Drożdżówka z nadzieniem	Wyroby piekarsko-cukiernicze typu drożdżówka, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Drożdżówki powinny być wykonane z ciasta drożdżowego sporządzonego na bazie: - mąki pszennej, - drożdży piekarskich, - wody i/lub mleka, - tłuszczu roślinnego lub masła, - cukru, - jaj lub produktów jajecznych dopuszczonych do stosowania w produkcji żywności. Nie dopuszcza się stosowania: - chemicznych środków spulchniających jako podstawowej metody spulchniania ciasta, - surowców przeterminowanych lub niespełniających wymagań jakościowych, - wyrobów wykazujących oznaki nieświeżości. Dopuszcza się następujące rodzaje nadzienia: - serowe, - owocowe, - makowe, - budyniowe, - wielooowocowe, - inne tradycyjne nadzienia cukiernicze. Zamawiający wymaga dostawy świeżych drożdżówek dobrej jakości, wykonanych z ciasta drożdżowego poddanego naturalnemu	szt	900

		procesowi fermentacji drożdżowej. Wyroby powinny charakteryzować się odpowiednim wyrośnięciem, puszystą strukturą, równomiernym wypiekiem oraz zawartością nadzienia zapewniającą właściwe walory smakowe i użytkowe. Nie dopuszcza się dostawy wyrobów nieświeżych, przesuszonych, z zakalcem lub o obniżonych walorach organoleptycznych. Masa produktu: 100g		
11.	Keks, ciasto		kg	25
12.	Pączek	Wyrób cukierniczy przeznaczony do bezpośredniego spożycia. - Pączki powinny być wykonane z ciasta drożdżowego poddanego naturalnemu procesowi fermentacji drożdżowej i smażonego w tłuszczu przeznaczonym do produkcji żywności. Podstawowe składniki produktu: - mąka pszenna, - drożdże piekarskie, - cukier, - jaja lub produkty jajeczne, - tłuszcz spożywczy, - mleko i/lub woda. dopuszcza się lukier, cukier puder lub inną tradycyjną dekorację cukierniczą ; Nie dopuszcza się: - wyrobów wykazujących oznaki nieświeżości, - wyrobów z zakalcem, - wyrobów o smaku lub zapachu świadczącym o niewłaściwej jakości użytego tłuszczu, - produktów uszkodzonych mechanicznie. Zamawiający wymaga dostawy pączków dobrej jakości, wykonanych z ciasta drożdżowego poddanego naturalnej fermentacji, równomiernie usmażonych, z nadzieniem stanowiącym integralną część wyrobu. Produkt powinien charakteryzować się puszystą strukturą, właściwym smakiem i zapachem oraz brakiem nadmiernego nasiąknięcia tłuszczem. Niedopuszczalne są wyroby nieświeże, z zakalcem, o obniżonych walorach smakowych lub jakościowych. Masa produktu 100g	szt	400
13.	Piernik		kg	25
14.	Rogal	Rogaliki z nadzieniem, stanowiące wyrób piekarsko-cukierniczy przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Rogaliki powinny być wykonane z ciasta drożdżowego, półfrancuskiego lub innego ciasta piekarsko-cukierniczego charakterystycznego dla tego rodzaju wyrobu. Podstawowe składniki ciasta: - mąka pszenna, - drożdże piekarskie lub naturalny zakwas piekarski, - woda i/lub mleko, - tłuszcz spożywczy,	szt	200

		• cukier, • jaja lub produkty jajeczne. Dopuszczalne rodzaje nadzienia: • owocowe • czekoladowe, • budyniowe, • serowe Nie dopuszcza się: • wyrobów nieświeżych, • wyrobów z zakalcem, • wyrobów o niejednorodnej strukturze świadczącej o wadach produkcyjnych, • produktów wykazujących oznaki zepsucia lub niewłaściwego przechowywania. Masa produktu 100g		
15.	Strucla makowa		kg	50
16.	Zapiekanka	Zapiekanki piekarskie (pieczywo półcukiernicze), przeznaczone do bezpośredniego spożycia po ewentualnym podgrzaniu. 1. Zapiekanki powinny być wykonane z pieczywa pszennego o strukturze odpowiedniej do zapiekania (bagietkowej lub podobnej), z dodatkami charakterystycznymi dla produktu. 2. Podstawowe składniki pieczywa: • mąka pszenna, • woda, • drożdże piekarskie, • sól, • dopuszcza się niewielki dodatek cukru i tłuszczu roślinnego. 3. Dodatki (warianty zapiekanek) mogą obejmować: • ser żółty lub inne sery topiące się, • sosy (np. pomidorowy, czosnkowy, serowy), • warzywa (np. pieczarki, cebula, papryka), • mięso dopuszczone do obrotu spożywczego (np. kurczak, szynka), • inne dodatki typowe dla zapiekanek. 4. Nie dopuszcza się: • produktów nieświeżych, • wyrobów o zapachu lub smaku świadczącym o nieprawidłowym przechowywaniu, • nadmiernie przesuszonych lub rozmokniętych produktów, • składników przeterminowanych lub niespełniających wymagań jakościowych. 5. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.	szt	1000

		Wymagania organoleptyczne Wygląd 1. Kształt podłużny, charakterystyczny dla zapiekanki. 2. Powierzchnia równomiernie wypieczona lub zapieczona. 3. Ser (jeśli występuje) równomiernie roztopiony i zapieczony. 4. Produkt estetyczny, bez zabrudzeń i uszkodzeń. Masa produktu 100g		
17.	Pizzerinka	Pizzerinki, tj. małe wypieki piekarsko-cukiernicze z dodatkami charakterystycznymi dla pizzy, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. 1. Pizzerinki powinny być wykonane z ciasta drożdżowego na bazie: • mąki pszennej, • drożdży piekarskich, • wody, • soli, • dopuszcza się niewielki dodatek cukru i tłuszczu roślinnego. 2. Dodatki typowe dla produktu mogą obejmować w szczególności: • sos pomidorowy, • ser topiący się (np. typu mozzarella), • warzywa (np. papryka, cebula, kukurydza, pieczarki), • mięso dopuszczone do obrotu spożywczego (np. szynka, kurczak), • zioła i przyprawy (np. oregano, bazylia). 3. Nie dopuszcza się: • produktów nieświeżych, • składników przeterminowanych lub niespełniających wymagań jakościowych, • wyrobów nadmiernie przesuszonych, rozmokniętych lub o nieprawidłowej strukturze, • produktów o obcym zapachu lub smaku. 4. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Wygląd 1. Produkt o kształcie małej bułki, krążka lub innej formy charakterystycznej dla pizzerinki. 2. Powierzchnia równomiernie wypieczona. 3. Ser (jeżeli występuje) równomiernie roztopiony i zapieczony. 4. Produkt estetyczny, bez uszkodzeń mechanicznych i zabrudzeń. Masa produktu: 100g	szt	1000