

	Nazwa towaru	Opakowanie	Wymagania
1	BULKI SŁODKIE Produkt - wyrób cukierniczy 0,09-0,10 kg - produkowany z mąki pszennej, drożdży piekarskich oraz świeżych jaj; z nadzieniem z masy: (jabłkowej, serowej, dżemu/marmolady) z dodatkiem kruszonki zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku. Udział nadzienia powinien wynosić (masa serowa min. 50 kg/100 kg ciasta; marmolada min. 30 kg/100 kg ciasta)	Opakowanie Zbiornicze - kosz plastikowy płytki, blaszka, karton (ułożone jednowarstwowo)	WYMAGANIA KLASYFIKACYJNE: Kształt - nadany przez producenta, skórka gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem Barwa – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, Miększ- równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty ,wyróżniony Smak i zapach –aromatyczny swoisty dla bułek, zawartość metali zgodna z PN. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> Obecne posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenie mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem z zakalcem, kruszącym się , obecnością grudek mąki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, objawy uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane,
2	BABKA PIASKOWA Produkt - wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu z dodatkiem soli , mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - babki	Opakowanie jednostkowe/ opakowanie zbiorcze- kosz plastikowy płytki lub blaszka [ułożenie jednowarstwowo]	WYMAGANIA KLASYFIKACYJNE: Kształt- podłużny lub ściętego stożka lub innym w kształcie nadanym przez producenta, skorka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą lub posypane cukrem pudrem, barwa skórki- złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyróżniony smak i zapach - aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływana PN. <u>Cechy dyskwalifikujące :</u> obecne posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone o wraźniu niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
3	PĄCZKI Pączek drożdżowy o masie 80-100 g [z nadzieniem min 10 % masy pączka] produkt- pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych	Opakowanie- kosz plastikowy płytki [ułożenie pączków jednowarstwowo]	WYMAGANIA KLASYFIKACYJNE: Kształt- okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki - jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ- równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyróżniony

	dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem,		smak 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, <u>Cechy dyskwalifikujące</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione, porozrywane
4	STRUCLA JABŁKOWA produkt- wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z jabłek, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta	Opakowanie jednostkowe /opakowanie zbiorcze- kosz plastikowy, płytki lub blaszki [ułożenie jednowarstwowo]	WYMAGANIA KLASYFIKACYJNE: Kształt -podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skorka gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa; skorki- jasnobrązowa do brązowej, której intensywność maleje w kierunku miękiszu, miękisz- równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach- aromatyczny swoisty, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona z całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego <u>Cechy dyskwalifikujące ;</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki , kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalce, kruszącym się bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione
5	BULKA MAŚLANA Pieczyno półcukiernicze z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru, tłuszczu, mleka, jaj, soli i innych surowców określonych recepturą, bez nadzienia,	Opakowanie zbiorcze- kosz plastikowy płytki, blaszka, karton (ułożone jednowarstwowo)	WYMAGANIA KLASYFIKACYJNE: Kształt- nadany przez producenta, skorka gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, Barwa- –jasnobrązowa, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, Miękisz- równomiernie zabarwiony ,suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty ,wyrośnięty Smak i zapach –aromatyczny swoisty dla bułek, zawartość metali zgodna z powołaną PN, <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenie mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem z zakalce, kruszącym się, obecnością grudek mąki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, objawy uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane ,zgniecione porozrywane

Każda etykieta musi zawierać następujące dane:

- * nazwę dostawcy - producenta, adres
- * dotyczące składników występujących w produkcji,
- * nazwę produktu,
- * masę netto produktu

* datę produkcji lub termin przydatności do spożycia

* warunki przechowywania

Termin przydatności pieczywa do spożycia - 3- 5 dni.

Wypiek towaru będzie się odbywał w nocy poprzedzającej dzień dostawy, a co za tym idzie okres trwałości od pierwszego dnia wypieku tzn. wypiek 1 - to data ważności od 2 do 5 lub od 2- 7

Rano przy dostawie pieczywa, od razu odbiór pustych koszy

Zamawianie towaru z dnia na dzień. Dostawy pieczywa 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku)

Pierwsza podstawowa dostawa pieczywa od 5.30 do 6.00 rano

Termin reklamacji- 1 dzień

Wykonawca dostarczy dokumentację odpowiadającą warunkom jakościowym, zgodnie z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami lub równoważnym, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP lub EUREGAP i systemu HACCP lub systemu Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005 lub równoważnym.

Jeżeli dostawca nie spełnia wymagań odbiorcy – to po 2 nie zrealizowanych prawidłowo zamówieniach, oraz zwróceniu towaru 2 razy z powodu:

- nieodpowiedniej daty ważności, złych cech organoleptycznych (potwierdzonych komisyjnie-komisja zebrana w dniu dostawy), niedostosowania się do gramatury produktów ze specyfikacji - odbiorca może zerwać umowę.