

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.2.2015

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżych wyrobów piekarskich
i ciastkarskich:**

Pożądane cechy organoleptyczne pieczywa:

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
- Skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu. Skórka nie powinna być cieńsza niż 2mm. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
- Jakość miękiszu - miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki.
- Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zamawiane i dostarczane artykuły muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:

- nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
- mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu,
- ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
- winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości,

Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:

- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowania jednostkowe dla zamawianego świeżego pieczywa (w postaci krojonej) oraz wyrobów ciastkarskich (chałka, rogałe) muszą być:

- suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów,
- opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
- oznakowanie produktów winno być zgodne z obowiązującym prawem sanitarnym, muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- opakowania/pojemniki powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu,