Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianych: pieczywa, przetworzonych warzyw, owoców, surowców mlecznych i artykułów ogólnospożywczych**

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.

**Część 1 – pieczywo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pieczywo** | | |
| **Wygląd zewnętrzny** | kształt | charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów, jest nadawany w procesie kształtowania i utrwalany podczas wypieku ciasta, powinien być regularny i odporny na zmiany podczas przechowywania w magazynie oraz transportu, chleb wypiekany w formie powinien zachowywać jej kształt |
| **Skórka** | barwa | właściwa dla danego rodzaju pieczywa |
| grubość | odpowiednia dla bardzo dobrze wypieczonego pieczywa, jej powierzchnia musi być gładka, tylko nieznacznie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych |
| **Miękisz** | elastyczność | bardzo dobra |
| porowatość | równomiernie porowaty, pory drobne, równomierne, cienkościenne |
| pozostałe cechy | równomierne zabarwienie, suchy w dotyku, bardzo dobrze się kroi, nie kruszy się, nie zawiera grudek mąki |
| **Smak i zapach** | | aromatyczne, łagodne, właściwe dla danego rodzaju pieczywa, pieczywo pszenne powinno być lekko słodkie, pieczywo żytnie lekko kwaskowate |