

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
oraz wymagania jakościowe dla zamawianego pieczywa**

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