**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -**

**PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **Wymagania** |
| 1 | Bułka grahamka 90 g | Bułka dietetyczna, świeża\* z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej oraz drożdży o masie 90 g i okrągłym kształcie, prawidłowo wypieczona. Zapach czysty z właściwym aromatem, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka błyszcząca, równomiernie zabarwiona o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. |
| 2 | Bułka hot dog od 90 g do 100 g | Bułka świeża\*, pszenna, o masie od 90 g do 100 g i podłużnym kształcie, prawidłowo wypieczona. Zapach czysty z właściwym aromatem, miękisz bułki elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka błyszcząca, równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. |
| 3 | Bułka maślana 100 g | Bułka świeża\*, pszenna, delikatna o masie 100 g i okrągłym kształcie, prawidłowo wypieczona. Zapach czysty z właściwym aromatem, miękisz bułki elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka błyszcząca, równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  |
| 4 | Bułka pszenna kajzerka 50 g | Pieczywo świeże\*, o okrągłym kształcie z charakterystycznymi nacięciami na wierzchu o masie 50 g, dobrze wypieczone. Zapach: czysty z właściwym aromatem. Miękisz bułki elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka błyszcząca, równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. |
| 5 | Bułka pszenna paryska 400 g | Pieczywo świeże\*, pszenne o podłużnym kształcie (zbliżonym do kształtu chleba) oraz wadze 400 g, dobrze wypieczone. Zapach czysty z właściwym aromatem, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka błyszcząca, równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  |
| 6 | Bułka tarta | Produkt powstały wskutek zmielenia bądź starcia suchego pieczywa pszennego (niesłodkiego). Drobnomielona, o jasnym kolorze. Cechy dyskwalifikujące: Zawilgocona, zanieczyszczona chemicznie, fizycznie lub mikrobiologicznie, o stęchłym lub obcym zapachu, słodkim smaku, o zbyt ciemnym kolorze. Opakowanie maksymalnie do 5,0 kg, z widoczną nazwą producenta oraz datą przydatności do spożycia. |
| 7 | Chleb bezglutenowy jasny od 0,25 kg do 0,5 kg | Pieczywo świeże z jasnej mąki bezglutenowej (np. ryżowej, kukurydzianej, skrobi bezglutenowej pszennej), dopuszcza się dodatek ziaren bezglutenowych np.: słonecznika, dyni, siemienia lnianego lub sezamu. Bochenki o masie od 0,25 kg do 0,5 kg dobrze wypieczone, krojone. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. |
| 8 | Chleb graham | Pieczywo świeże\* z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej oraz drożdży. Bochenki dobrze wypieczone. Zapach typowy dla świeżego chleba. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. |
| 9 | Chleb zwykły pszenno - żytniod 0,9 kg do 1,0 kg | Pieczywo świeże\*, bochenki o wadze od 0,9 kg do 1,0 kg. Wyprodukowane z mąki pszennej i mąki żytniej, bez środków spulchniających i konserwantów, dobrze wypieczone. Zapach typowy dla chleba świeżego. Miękisz chleba miękki, elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka równomiernie zabarwiona, błyszcząca, chrupiąca o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  |
| 10 | Chleb żytni 100 % | Pieczywo świeże\*, wyprodukowane w 100 % z mąki żytniej i zakwasu, bez środków spulchniających i konserwantów, dobrze wypieczone. Zapach typowy dla chleba żytniego, świeżego. Miękisz chleba miękki, elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka równomiernie zabarwiona, błyszcząca, chrupiąca o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  |
| 11 | Drożdżówka pszenna (z serem, makiem)od 100 g do 120 g | Słodka bułka drożdżowa z nadzieniem z białego sera lub z makiem (w zależności od potrzeb) o masie od 100 g do 120 g, dobrze wypieczona. Świeża\*. |
| 12 | Pączki z marmoladą wieloowocową od 80 g do 90 g | Pulchne, świeże\*, ciastko drożdżowe z mąki pszennej, o okrągłym kształcie, smażone na głębokim tłuszczu z nadzieniem z marmolady wieloowocowej o masie od 80 g do 90 g obsypane cukrem pudrem. |
| 13 | Piernik świąteczny do moczki | Piernik pszenny z dodatkiem kakao i miodu, o smaku i zapachu cynamonowo - korzennym. Świeży\*. Kształt prostokątny, długi. |
| 14 | Rogal maślany 100 g | Pieczywo świeże\*, pszenne, delikatne o masie 100 g i kształcie charakterystycznym dla danego gatunku, dobrze wypieczone. Zapach czysty z właściwym aromatem. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany z grubą i kruchą skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  |

\*Przez świeże pieczywo należy rozumieć pieczywo z bieżącej produkcji, którego data produkcji jest datą dostawy z zastrzeżeniem, że będzie wystudzone.

**Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia** dla pozycji 1 - 5 oraz dla pozycji 7 - 14: pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczone mikrobiologicznie lub fizycznie, o miękiszu: lepkim, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli oraz pieczywo nieświeże.