



Wrocław, 15 marca 2023r.

**4. Wojskowy Szpital Kliniczny**

**z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu**

*dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym na „DOSTAWĘ PIECZYWA I CIASTA CUKIERNICZEGO”, znak sprawy: 4 WSzKzP.SZP.2612.10.2023”, prowadzonego przez 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ, ul. Weigla 5, 50-981 Wrocław:*

Zamawiający 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022r., poz. 1710 ze zm.), zmienia treść SWZ.

**Zamawiający zmienia treść SWZ w Załączniku nr 2 do SWZ (formularz cenowy). Zamawiający informuje o nowej treści:**

.....  
(nazwa i adres wykonawcy)

**Załącznik nr 2 do  
SWZ**

*dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym na dostawę pieczywa i ciasta cukierniczego, znak sprawy: 4 WSzKzP.SZP.2612.10.2023*

**FORMULARZ CENOWY/ WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU  
ZAMÓWIENIA**

Cenę brutto (zł), będącą podstawą do wyliczenia punktów za cenę otrzymujemy ze wzoru: Wartość jednostkowa netto (zł) razy Ilość – daje Wartość netto (zł), z której to wartości liczymy podatek VAT i po dodaniu podatku VAT do wartości netto otrzymujemy Cenę brutto (zł).

L.p.	Nazwa asortymentu	Wartość jednostkowa netto (zł) za 1 sztukę	Wartość jednostkowa netto (zł) za 1 kg	J.m	Ilość	Wartość netto (zł)	Cena brutto (zł)	Termin przydatności do spożycia
1	PIECZYWO PSZENNE bułka wrocławska, krojona pakowana			kg	9000			4 dni

2	<b>PIECZYWO MIESZANE</b>  Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany			kg	10000			4 dni
3	<b>PIECZYWO</b> chleb żytni krojony pakowany			kg	5000			4 dni
4	<b>CHLEB BEZGLUTENO WY</b>  Krojony pakowany o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny			kg	50			90 dni
5	<b>CIASTO CUKIERNICZE SERNIK WIEDEŃSKI</b>			kg	150			3 dni
6	<b>CIASTO CUKIERNICZE JABLECZNIK</b>			kg	150			3 dni
7	<b>CIASTO CUKIERNICZE BABKA PIASKOWA</b>			kg	1100			3 dni
8	<b>CIASTO CUKIERNICZE STRUCLA MAKOWA</b>			kg	150			4 dni
9	<b>PĄCZEK 0,05 kg</b>			Szt.	200			1 dzień
10	<b>SUCHARKI DIETETYCZNE</b>			kg	450			14 dni
11	<b>BULKA TARTA</b>			kg	160			90 dni
12	<b>DROŻDŻE PIEKARSKIE</b>			kg	25			25 dni
13	<b>PALUCH DROŻDŻOWY 0,1 kg</b>			Szt.	450			3 dni
<b>RAZEM</b>								

Dane dotyczące wymagań przydatności do spożycia:

L.p.	Nazwa asortymentu	Termin przydatności do spożycia
1	<b>PIECZYWO PSZENNE</b> bułka wrocławska, krojona pakowana	4 dni
2	<b>PIECZYWO MIESZANE</b> Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany	4 dni
3	<b>PIECZYWO</b> chleb żytni krojony pakowany	4 dni
4	<b>CHLEB BEZGLUTENOWY</b> Krojony pakowany o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny	90 dni
5	<b>CIASTO CUKIERNICZE</b> <b>SERNIK WIEDEŃSKI</b>	3 dni
6	<b>CIASTO CUKIERNICZE</b> <b>JABLECZNIK</b>	3 dni
7	<b>CIASTO CUKIERNICZE</b> <b>BABKA PIASKOWA</b>	3 dni
8	<b>CIASTO CUKIERNICZE</b> <b>STRUCLA MAKOWA</b>	4 dni
9	<b>PĄCZEK 0,05 kg</b>	1 dzień
10	<b>SUCHARKI</b> <b>DIETETYCZNE</b>	14 dni
11	<b>BULKA TARTA</b>	90 dni
12	<b>DROŻDŻE PIEKARSKIE</b>	25 dni
13	<b>PALUCH DROŻDŻOWY</b> <b>0,1 kg</b>	3 dni

Każdy dostarczony produkt spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne

L.p.	Nazwa towaru	Opakowanie	Wymagania
1.	<p><b>BULKA WROCLAWSKA</b> CPV 15811400-0 krojona pakowana produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,</p>	opakowanie– kosz plastikowy,	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – podłużna bułka, skórka gładka, błyszcząca, , barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p>
2.	<p><b>CHLEB MIESZANY</b> CPV15811100-7 Chleb mazowiecki lub baltonowski krojony pakowany produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,</p>	<p>znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjna:</b> struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane brak oznakowania bochenków</p>
3.	<p><b>PIECZYWO ŻYTNIE</b> CPV15811100-7 krojony pakowany pieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli,</p>	<p>znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjna:</b> konsystencja – jednorodna, sprężysta barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związany ze skórką, dobrej krajalności,</p>

	maślanka, zgodnie z recepturą.	minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,	smak-lekko kwaśny zapach – powinien być czysty z kwaśnym aromatem  <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, brak oznakowania bochenków
4.	<b>CHLEB BEZGLUTENOWY</b>  CPV 15811000-6 krojony pakowany o przedłużonej trwałości- produkt dietetyczny produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,	znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia opakowanie – kosz plastikowy,	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane brak oznakowania bochenków
5.	<b>CIASTO CUKIERNICZE SERNIK WIEDEŃSKI</b> CPV 15812200-5 produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika,	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo)	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt – nadany przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – białe kremowe do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: masa serowa – 5,0 kg, cukier – 1,5 kg, jajka – 0,5 kg, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony,

			<p>stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p>
6.	<p><b>CIASTO CUKIERNICZE JABŁECZNIK</b> CPV 15812200-5 produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika,</p>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo)</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt – kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: masa jabłkowa – 5,0 kg, cukier – 1,0 kg, jajka – 0,2 kg,</p> <p><b>Cech dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne jabłeczники zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jabłeczники zdeformowane, zgniecione porozrywane</p>
7.	<p><b>CIASTO CUKIERNICZE STRUCLA MAKOWA</b> CPV 15812200-5 produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca,</p>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo)</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały ) gotowy makowiec w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa makowa – 4,0 kg, cukier – 0,7 kg, jajka – 0,5 kg,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p>

			<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione</p>
8.	<p><b>CIASTO CUKIERNICZE BABKA PIASKOWA</b> CPV 15812200-5 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</p>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo)</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą kakaową, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * masa polewy kakaowej – 0,15 kg, * cukier – 2,0 kg, * jajka – 1,7 kg, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, 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,</p>
9.	<p><b>PĄCZKI</b> CPV 15812100-4 Pączek drożdżowy 0,05 kg (z nadzieniem min. 10% masy pączka) produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i</p>	<p>opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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 – jasnobrażowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty 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,</p>

	<p>konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem,</p>		<p>pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p> <p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>pączki o skórce oddzielającej się od mięksiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p>
10.	<p><b>SUCHARKI DIETETYCZNE</b> CPV 15821150-5</p> <p>Produkt wyprodukowany z mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim procesom technologicznym</p>	<p>Opakowania: jednostkowe około 300 g, zbiorcze około 6 kg</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjna:</b></p> <p>kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy:, kruchy, chrupiący, kromki grubości 18 mm</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p> <p>opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone</p> <p>suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta, smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny</p>
11.	<p><b>BULKA TARTA</b> CPV 15800000-6</p> <p>produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,</p>	<p>opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500g, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 kg do 10 kg,</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b></p> <p>struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p> <p>obecność nasion, nadzień i zdobień, obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,</p>
12.	<p><b>DROŻDŻE PIEKARSKIE</b> CPV 15898000-9</p>	<p>Pakowane po 500 g w pergamin</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjna:</b> świeże, kolor – jasnobrązowy,</p>
13.	<p><b>PALUCH DROŻDŻOWY</b> CPV 15800000-6</p> <p><b>waga ok.100 g/ 1 szt</b></p> <p>produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli</p>	<p>opakowanie - kosz plastikowy płytki (ułożenie paluchów jednowarstwowe) papierem spożywczym</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjna:.</b> ciasto drożdżowe , posypany solą lub kminkiem, kształt podłużny, skórka - gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowej, mięksiszu sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p> <p>obce posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, z obecnością grudek mąki lub soli, z objawami pleśni, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane</p>



Zamawiający informuje, iż powyższe zmiany stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia są wiążące dla wszystkich Wykonawców od chwili ich upublicznienia (zamieszczenia) na stronie prowadzonego postępowania.

Z upoważnienia  
KOMENDANTA  
4. Wojskowego Szpitala Klinicznego z Polikliniką  
SPZOZ we Wrocławiu  
Piotr Strąk