

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	<p><b>Chleb pszenno-żytni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– krojony (grubość kromki 11-13 mm),</li> <li>– bochenki o wadze netto 500 g;</li> <li>–porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury;</li> <li>– pakowany w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością;</li> <li>– opakowanie jednostkowe powinno być zaklejone folią (<b>nie dopuszcza się klipsów z metalowymi elementami</b>);</li> </ul> <p><u>Cechy charakterystyczne:</u> świeży, dobrej jakości, o jednolitej konsystencji, zwartej, wolny od wad eliminujących go od spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia. Minimalny okres przydatności do spożycia: 3 dni od daty dostawy.</p> <p><u>Cechy wykluczające:</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników, brak oznakowania bochenków;</p> <p><u>Opakowanie i oznakowanie dostawy:</u> Pieczywo powinno być pakowane w kosze plastikowe (opakowanie zbiorcze), które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie. Pieczywo przed za foliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone. Oznakowanie na opakowaniu powinno zawierać m.in: nazwę rodzajową produktu, wykaz składników, masę netto, nazwę producenta, adres, informację o cieście, data minimalnej trwałości, procentową zawartość składników, oznaczenie partii produkcyjnej, jeśli nie jest tym oznaczeniem data minimalnej trwałości (wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami).</p>	15811100-7	72 500,00 kg
2.	<p><b>Chleb pszenny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– krojony (grubość kromki 11-13 mm);</li> <li>– bochenki o wadze netto 500 g;</li> <li>–porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury;</li> <li>– pakowany w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością;</li> <li>– opakowanie jednostkowe powinno być zaklejone folią (<b>nie dopuszcza się klipsów z metalowymi elementami</b>);</li> </ul> <p><u>Cechy charakterystyczne:</u> świeży, dobrej jakości, o jednolitej konsystencji, zwartej, wolny od wad eliminujących go od spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia. Minimalny okres przydatności do spożycia: 3 dni od daty dostawy.</p> <p><u>Cechy wykluczające:</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników, brak oznakowania bochenków;</p>	15811100-7	1 000,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<p><u>Opakowanie i oznakowanie dostawy:</u></p> <p>Pieczyczo powinno być pakowane w kosze plastikowe (opakowanie zbiorcze), które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie. Pieczywo przed za foliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone. Oznakowanie na opakowaniu powinno zawierać m.in: nazwę rodzajową produktu, wykaz składników, masę netto, nazwę producenta, adres, informację o cieście, data minimalnej trwałości, procentową zawartość składników, oznaczenie partii produkcyjnej, jeśli nie jest tym oznaczeniem data minimalnej trwałości (wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami).</p>		
3.	<p><b>Chleb razowy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– krojony (grubość kromki 11-13 mm);</li> <li>– bochenki o wadze netto 400 g;</li> <li>– porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury;</li> <li>– pakowany w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością;</li> <li>– opakowanie jednostkowe powinno być zaklejone folią (<b>nie dopuszcza się klipsów z metalowymi elementami</b>);</li> </ul> <p><u>Cechy charakterystyczne:</u> świeży, dobrej jakości, o jednolitej konsystencji, zwartej, wolny od wad eliminujących go od spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia. Minimalny okres przydatności do spożycia: 3 dni od daty dostawy.</p> <p><u>Cechy wykluczające:</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników, brak oznakowania bochenków;</p> <p><u>Opakowanie i oznakowanie dostawy:</u></p> <p>Pieczyczo powinno być pakowane w kosze plastikowe (opakowanie zbiorcze), które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie. Pieczywo przed za foliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone. Oznakowanie na opakowaniu powinno zawierać m.in: nazwę rodzajową produktu, wykaz składników, masę netto, nazwę producenta, adres, informację o cieście, data minimalnej trwałości, procentową zawartość składników, oznaczenie partii produkcyjnej, jeśli nie jest tym oznaczeniem data minimalnej trwałości (wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami).</p>	15811100-7	2 000,00 kg
4.	<p><b>Bułka pszenno-żytnia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– waga 1 szt. <b>50 g</b></li> <li>– pakowane w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością np. po 20 szt.;</li> <li>– opakowanie jednostkowe powinno być zaklejone folią (<b>nie dopuszcza się klipsów z metalowymi elementami</b>);</li> <li>- na każdym opakowaniu zbiorczym musi znajdować się informacja o produkcie i dacie ważności;</li> </ul>	15811000-6	18 000,00 szt.

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<p><u>Cechy charakterystyczne:</u> okrągłe, świeże, dobrej jakości, o jednolitej konsystencji, zwartej, wolne od wad eliminujących go od spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia. Minimalny okres przydatności do spożycia: 3 dni od daty dostawy.</p> <p><u>Cechy wykluczające:</u> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, bułki stęchłe, mdłe, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników,</p> <p><u>Opakowanie i oznakowanie dostawy:</u></p> <p>Pieczywo powinno być pakowane w kosze plastikowe (opakowanie zbiorcze), które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie. Oznakowanie na opakowaniu (bądź dołączony dokument) powinien zawierać m.in: nazwę rodzajową produktu, wykaz składników, masę netto, nazwę producenta, adres, informację o cieście, data minimalnej trwałości, procentową zawartość składników, oznaczenie partii produkcyjnej, jeśli nie jest tym oznaczeniem data minimalnej trwałości (wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami).</p>		
4.	<p><b>Bułka tarta:</b></p> <p>– produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa;</p> <p><u>Cechy charakterystyczne:</u> struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa; Minimalny okres przydatności do spożycia – 1 miesiąc od daty dostawy;</p> <p><u>Cechy wykluczające:</u> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;</p> <p><u>Opakowanie i oznakowanie dostawy:</u></p> <p>Opakowanie: materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o gramaturze do 5 kg. Opakowanie powinno być zaklejone folią <b>(nie dopuszcza się klipsów z metalowymi elementami);</b></p> <p>Oznakowanie na opakowaniu powinno zawierać m.in: nazwę dostawcy/producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.</p>	15811000-6	1 000,00 kg