

Pieczyno oraz wyroby cukiernicze:		
<i>L.p.</i>	<i>Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)</i>	<i>Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy</i>
1.	Chleb pszenny - bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,4 kg Skład: Mąka pszenna, woda, sól, drożdże	12 000,00 kg
2.	Chleb żytni - bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,4 kg Skład: Mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, drożdże	80 000,00 kg
3.	Chleb razowy – bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,4 kg Skład: Mąka pszenna, żytnia i razowa zawierająca grubo zmielone ziarna (łupiny) i większą ilość błonnika oraz składników mineralnych niż chleb biały	3 300,00 kg
4.	Bułka typu kajzerka, wrocławska - mąka pszenna, mąka żytnia, kształt okrągły, waga od 50g do 100g	70 000,00 szt.
5.	Bułka tarta - drobno mielona, bez grudek, opakowania do 5 kg	150,00 kg
6.	Pączek - różne smaki (dżem, budyń, ser, toffi), kształt okrągły, waga od 50g do 100g	50,00 kg

Towar, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia musi być świeży, a także odpowiednio opakowany (opakowanie do kontaktu z żywnością), powinien być odpowiednio opisany: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia lub data produkcji z opisanym terminem ważności – opis powinien dotyczyć danej dostawy.

Ilekcrc w opisie przedmiotu zamówienia zostały wymienione znaki towarowe, wskazaniu temu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Pod pojęciem produktu równoważnego zamawiający rozumie produkt o wymogach jakościowych i smakowych nie gorszych niż właściwe dla wskazanego nazwą produktu. W przypadku zaoferowania produktu równoważnego, wykonawca w składanej ofercie (formularzu ofertowym) zobowiązany jest podać nazwę oferowanego równoważnego produktu.