

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy pieczywa na potrzeby Aresztu Śledczego w Koszalinie

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jednostka miary	Kod CPV
1.	Chleb zwykły – 0,300 g.	84 000	kg	15811100-7
2.	Chleb pszenny – 0,300 g.	10 000	kg	15811100-7
3.	Chleb razowy – 0,400 g.	1 500	kg	15811100-7

2. Wymagania Zamawiającego dotyczące jakości przedmiotu zamówienia:

- 1) **Chleb zwykły** – pszenno/żytni, świeży, krojony, foliowany;
- 2) waga jednej sztuki wynosi:
 - Chleb zwykły – 0,300 g.;
- 3) etykietowany, termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy, produkt zgodny z PN.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja - podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa: skórka - brązowa do ciemnobrązowej;
- mięksiz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku,
- smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- chleb o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzony, spalony, niedopieczony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkim, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- obecność szkodników;
- brak oznakowania bochenków.

4) **Chleb pszenny** – świeży, krojony, foliowany;

5) waga jednej sztuki wynosi:

- Chleb pszenny – 0,300 g.;

6) etykietowany, termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy, produkt zgodny z PN.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja - podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa: skórka - brązowa do ciemnobrązowej;
- mięksiz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba;

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- chleb o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzony, spalony, niedopieczony o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkim, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli;

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
 - obecność szkodników;
 - brak oznakowania bochenków.
- 7) **Chleb razowy** – świeży, krojony, foliowany;
- 8) waga jednej sztuki wynosi:
- Chleb razowy – 0,400 g.;
- 9) etykietowany, termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy, produkt zgodny z PN.
- Wymagania klasyfikacyjne:
- struktura i konsystencja - podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
 - barwa: skórka - brązowa do ciemnobrązowej;
 - miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
 - smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba;

Cechy dyskwalifikujące

- 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 zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- obecność szkodników;
- brak oznakowania bochenków.