

Opis przedmiotu zamówienia.

1.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (CPV):Kod CPV: 15800000-6 (Różne produkty spożywcze)

* **chleb wiejski**: waga jednostkowa jednej sztuki bochenka **320 g**, chleb krojony i pakowany, etykietowany, termin przydatności do spożycia minimum **3 dni** od daty dostawy, produkt zgodny z PN 93/A- 74103 lub równoważne. Struktura i konsystencja: bochenek podłużny, skóra gładka lub lekko chropowata, błyszcząca. Barwa: skórka brązowa do ciemno brązowej, miękisz suchy w dotyku. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju chleba. Cechy dyskwalifikujące: nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśni, psucia, zawilgocenie, zanieczyszczenia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, zgniecenia, obecność szkodników, brak oznakowania bochenka,

***chleb pszenny** : waga jednostkowa jednej sztuki bochenka **320 g**, zawartość mąki pszennej- **100%**, chleb krojony i pakowany, etykietowany, termin przydatności do spożycia minimum **3 dni** od daty dostawy, produkt zgodny z PN 92/A- 74105 lub równoważne. Struktura i konsystencja: bochenek podłużny, skóra gładka lub lekko chropowata, błyszcząca. Barwa: skórka brązowa do ciemno brązowej, miękisz suchy w dotyku. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju chleba. Cechy dyskwalifikujące:nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśni, psucia, zawilgocenie, zanieczyszczenia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, zgniecenia, obecność szkodników, brak oznakowania bochenka.

2.

***chleb razowy**: waga jednostkowa jednej sztuki bochenka **320 g**, zawartość mąki razowej **100%**, chleb krojony i pakowany, etykietowany, termin przydatności do spożycia minimum **3 dni** od daty dostawy, produkt zgodny z PN A- 74117 lub równoważne. Struktura i konsystencja: bochenek podłużny, skóra gładka lub lekko chropowata, błyszcząca. Barwa: skórka brązowa do ciemno brązowej, miękisz suchy w dotyku. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju chleba. Cechy dyskwalifikujące: nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśni, psucia, zawilgocenie, zanieczyszczenia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, zgniecenia, obecność szkodników, brak oznakowania bochenka

Dostawa pieczywa odbywać się będzie:

a) dla **Zakład Karny w Czarnem, ul. Pomorska 1, 77-330 Czarnie**: dostawy będą realizowane codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku oraz w soboty w godzinach

07:00 - 10:00, miejsce dostawy: Zakład Karny w Czarnem, ul. Pomorska 1 ,77-330 Czarnem-
Magazyn Żywnościowy

b) dla **Oddział Zewnętrzny Złotów, ul. Plac Kościuszki 3, 77-400 Złotów**: dostawy będą realizowane codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku oraz w soboty w godzinach 07:00 – 10:00, miejsce dostawy: Zakład Karny w Czarnem Oddział Zewnętrzny w Złotowie, ul. Plac Kościuszki 3, 77-400 Złotów - **Magazyn Żywnościowy**

2.SZACUNKOWA ILOŚĆ DOSTAW w trakcie trwania umowy

Lp	Nazwa artykułu	Jedn miary	Ilość dla ZK Czarne	Ilość dla OZ Złotów	Razem
1	Chleb wiejski krojony	kg	130 000	16 352	146 352
2	Chleb pszenny krojony	kg	17 000	584	17 584
3	Chleb razowy krojony	kg	7 000	234	7 234