

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy niżej wymienionych produktów w szacowanych ilościach i wielkościach:

1.	Bułka kajzerka	Szt.	1600	50g
2.	Bułka zwykła	Szt.	2000	90g
3.	Bułka tarta	Kg.	120	0,5 kg
4.	Bułka wrocławska	Szt.	3400	400g
5.	Bułka maślana	Szt.	1200	100g
6.	Chałka	Szt.	160	280g
7.	Chleb razowy	Szt.	2000	500g
8.	Chleb ciechociński, zwykły krojony	Szt.	6500	500g
9.	Drożdźówka	Szt.	700	100g
10.	Jagodzianka	Szt.	250	100g
11.	Chleb orkiszowy	Kg.	200	100g
12.	Groszek ptysiowy	Kg.	40	600g

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

1. Bułka kajzerka (bułki o masie 50 g):

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka z charakterystycznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu, miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym

się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

2. Bułka maślana (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – bułki o maślanym smaku.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miększo – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek maślanych, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g nie mniejsza niż 280cm³.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększo lepki, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, rogalie zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak wyraźnego maślanego posmaku.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

3. Bułka typu „wrocławska” (bułka o masie 400 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na 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.

Struktura i konsystencja – podłużna, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.

Znakowana 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.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze ok. 15 g. Bułka opakowana folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzona, spalona, niedopieczona, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bułek,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

4. Bułka zwykła (bułki o masie 90 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na 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,

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³,

Cechy dyskwalifikujące:

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 miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

5. Bułka tarta (op. 0,5 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa psennego zwykłego i wyborowego – nie dopuszcza się bułki tartej z rozdrobnionych wyrobów cukierniczych słodkich i chleba – bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra) nie mniej niż 90%,

opakowanie jednostkowe (1 kg) – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN-A-74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością.

Cechy dyskwalifikujące:

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 1 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

6. Chalka (bułka o masie 280 g)

Wymagania klasyfikacyjne:

Ręcznie zaplatany tradycyjny drożdżowy warkocz posypyany kruszonką.

Składniki: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna: (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy, barwnik: karoteny

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

7. Chleb ciechociński, zwykły krojony (w folii 0,5kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej (30 %) i pszennej (70 %), na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą.

Struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200cm³,

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,

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

8. Chleb razowy krojony (w folii 0,5 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia 65% (w tym mąka żytnia razowa 37%), woda, cukier, sól. Nie dopuszcza się użycia siodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Produkt 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.

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.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

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 lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki pieczywa przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

9. Drożdżówka (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób piekarniczy w postaci słodkiego okrągłego pieczywa wykonanego z mąki pszennej z nadzieniem serowym, z dżemem lub kruszonką, wykonaną z masła, mąki i cukru.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, niesłodki, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, drożdżówki bez wymaganej ilości kruszonki, drożdżówki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

10. Jagodzianka (0,10 kg)

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt – klasyczna bułka drożdżowa – ok. 8 cm średnicy, wykonana z mąki pszennej, drożdży, mleka, cukru i jajek oraz masła i świeżych jagód, z dodatkiem soli, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta drożdżowego.

Struktura i konsystencja – kształt owalny, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, wilgotny, wypełniony nadzieniem ze świeżych jagód, wsad owocowy nie mniej niż 50% wagi bułki.

Całość obłana lukrem o zwartej konsystencji.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, jagodzianki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, jagodzianki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak właściwego wsadu owocowego.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

11. Chleb orkiszowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Chleb pieczony według receptury z mąki orkiszowej pełnoziarnistej.

Składniki: mąka orkiszowa pełnoziarnista 50%, zakwas chlebowy żytni, woda, sól. *Nie dopuszcza się użycia słoju jęczmiennego, karmelu oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.*

Produkt znakowany etykietami 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.

Produkt – pieczywo całe niekrojone

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyrażnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze kosz plastikowy.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) Nazwę dostawcy – producenta i adres
- b) Nazwę produktu
- c) Masę netto produktu
- d) Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do „,,miesiąc, rok)
- e) Warunki przechowywania.

12. Groszek ptysiowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt- Groszek ptysiowy, produkowany z mąki pszennej, wody.

Masa jajeczna pasteryzowana, olej roślinny, sól, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego produktu o słonawym posmaku,

Struktura i konsystencja: złociste parzone ciast, uformowane w niewielkie kuleczki, bez dodatku cukru, barwa wypieku złocista do jasnobrązowej, produkt suchy w dotyku, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

Cechy dyskwalifikujące:

Uszkodzone opakowanie, obce smaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, zawilgocenie, psucie, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

3. Czynniki dyskwalifikujące stwierdzone będą każdorazowo organoleptycznie.

4. Zapotrzebowany w pkt. 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą na **12 miesięcy 2024 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
5. Podane masy netto chleba zwykłego, chleba razowego, bułki wrocławskiej i chałki są orientacyjne. Wykonawca, proponując gramatury jednostkowych produktów, zobowiązany jest dokonać przeliczenia ilościowego w taki sposób, by wycenić globalnie zapotrzebowaną przez Zamawiającego liczbę kilogramów.

DYREKTOR

Lidia Lewandowska

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
przy ul. Nowomiejskiej 19
we Wrocławiu
ul. Nowomiejska 19, 57-800 Wrocław
tel. 54 412 13 20 (1)
NIP 888 14 93 676, REGON 005866448

