Znak sprawy: A.2241.115.2013

Bursa Szkolna Nr 2 w Lublinie,

ul. Dolna Panny Marii 65 Załącznik Nr 2

**Część 3 – Pieczywo i artykuły cukiernicze**

| **Lp.** | **Opis** | **j. m.** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **VAT**  **(%)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | **Bagietki** 160g –180g  Świeża, podłużna, dobrze wyrośnięta i wypieczona. Skórka gładka błyszcząca, barwy złotej, ściśle połączona z miękiszem , odpowiednim dla dobrze wypieczonego pieczywa. Miękisz elastyczny, gąbczasty, suchy w dotyku o równomiernym zabarwieniu. | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Bułka drobna,** bułka grahamka,  ziarno mieszane 0,04g +/- 5 % | szt. | 10 000 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Bułki drobne,** bułki kajzerki świeże luzem waga 0,05 g +/- 5 %. | szt. | 12 000 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Bułka kukurydziana** – min. 50g | szt. | 3 000 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Bułka maślana** – min 50g  bez nadzienia kształtu owalnego dobrze wyrośnięta i wypieczona. Skórka gładka błyszcząca., barwy złocistej,  ściśle połączona z miękiszem. Miękisz o równomiernym zabarwieniu, drobno porowaty,  elastyczny typowy dla dobrze spulchnionego i wypieczonego  ciasta drożdżowego. Smak i zapach właściwy dla danego rodzaju wyrobu. | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Bułka tarta,** bułka tarta pakowana  0,5 kg+/- 5 % , drobno mielona z bułki , bez dodatku chleba | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Bułka drobna z sezamem ,** hamburger 80 g -100 g1+/- 5 %. | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Bułka z ziarnem**– min. 80g  Dobrze wyrośnięta, wypieczona, świeża, nie krusząca się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 1 800 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Cebularz pszenny**, typu regionalnego lubelskiego, o masie **80g** – produkt zgodny z normą PN-92/A-74105 i odpowiednimi recepturami regionalnymi;  w smaku winien być wyraźny, słodko – kwaśny, pochodny od naturalnej cebuli, aromat jednorodny, wyraźny, niedopuszczalny jest smak lub aromat stęchły i inny obcy, ciasto winno być dostatecznie wypieczone, aby utrzymać warstwę użytej cebuli, sama cebula krojona w wyraźne fragmenty, wyczuwalne podczas konsumpcji, ciasto równomiernie wypieczone, bez zakalców, grudek mąki, równomiernie zabarwione o odcieniu złoto – brązowym, powierzchnia bez pęcherzy, sprężysta; | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Chałka maślana** – min. 30g  Dobrze wyrośnięta, wypieczona, świeża, nie krusząca się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Chleb razowy**, 500g +/- 5 % krojony  Dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Chleb biały**, zwykły, krojony 600g +/- 5 %,jasny Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Masa bochenka chleba zwykłego krojonego w folii powinna wynosić 500g .Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Chleb wieloziarnisty krojony** – min. 500g  Dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Drożdżówka** (różne smaki) – min. 100g Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady sera, masy budyniowej wykończone kruszonką, itp.  Drożdżówki z nadzieniem o masie jednostkowej wynoszącej 100g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy. | szt. | 1 800 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Obwarzanek** – min 100g  Dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Pasztecik drożdżowy z kapustą i pieczarkami** | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Pączek z nadzieniem** (różne) – min 80g Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem  Wygląd ogólny: kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone.  Miękisz porowaty, sprężysty, skórka jasnobrązowa z widoczną obwódka o jaśniejszym zabarwieniu, niedopuszczalny zapach i smak świadczący o nieświeżości, niedopuszczalne objawy zapleśnienia. | szt. | 1 200 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Rogal maślany** – min. 80g  Dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM (pozycje 1-21)** | | | | | | |  |  |

Podpis i pieczęć Wykonawcy…………………………………….

Data…………………………………………………………………………