

| Lp. | Nazwa towaru | Opis przedmiotu zamówienia | J.m. | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto | Stawka podatku VAT | Kwota podatku | Jena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|-----|-------------------------------|---|------|------------------|------------------------|--------------------|---------------|-------------------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9=6+8 | 10=5*9 |
| 1 | Bagietka 160g | Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż buki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 2 | Bułka musli 60g | Pieczywo pszenne zwykłe, z dodatkiem płatków owsianych i otrębów pszennych, siemienia lnianego, ziaren sezamu i słonecznika, obsypane ziarnami sezamu i słonecznika. Otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 1 500 | | 5% | | | |
| 3 | Bułka kajzerka 50g | Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 80 000 | | 5% | | | |
| 4 | Bułka graham 50g | Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 i mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Wytwarzane z mąki pszennej graham typ 1850 stanowiącej 50 % zawartości butek, mąki pszennej typ 750 i z niewielką ilością z mąki żytniej. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Bułki grahamki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Kształt – kopulasty, o podstawie owalnej, okrągłej lub podłużnej. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 20 000 | | 5% | | | |
| 5 | Bułka orkiszowa | Pieczywo wykonane z mąki orkiszowej, waga co najmniej 50g | szt. | 1 000 | | 5% | | | |
| 6 | Bułka z ziarnami 50g | Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemię lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 1 500 | | 5% | | | |
| 7 | Bułka parówka 350g niekrojona | Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 5% | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------|--|------|--------|--|----|--|--|--|
| 8 | Bułka parówka 350g krojona | Pieczyczo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 60 | | 5% | | | |
| 9 | Bułka kukurydziana | Waga co najmniej 50g | szt. | 1 500 | | 5% | | | |
| 10 | Bułka hod-dog 70g | Pieczyczo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, jaja, mleko w proszku, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 600 | | 5% | | | |
| 11 | Bułka cynamonka 50g | Pieczyczo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki pszennej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem cynamonu. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże, masa jajowa i cynamon. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 8% | | | |
| 12 | Bułka wyborowa wrocławska 50 g | Dowolna sucha bułka (np. wrocławska, kajzerka, parówka, bagietka) z przeznaczeniem jako dodatek do potraw z mielnego mięsa. Bez oznak pleśnienia. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suchego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. Bez oznak pleśnienia. | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 13 | Bułka siedlecka 50g | Bułki siedleckie zwykłe o podstawie owalnej, górze kopulastej i powierzchni z dwoma wyraźnym grzbietami. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku ziarna (mak, sezam). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 10 000 | | 5% | | | |
| 14 | Bułka paryska krojona 350g | Bułki paryskie pieczywo pszenne zwykłe o kształcie nieco spłaszczonego wałka z zaokrąglonymi końcami, długości ok. 30 cm, z poprzecznymi lekko skośnie nacięciami na powierzchni górnej, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku, otręby pszenne. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 15 | Bułka do hamburgerów | pieczywo wykonane z mąki pszennej z posypką z sezamu, kształt okrągły. Waga co najmniej 100g | szt. | 1 000 | | 5% | | | |
| 16 | Bułka tarta 500g | Produkt otrzymywany przez wysuszenie i rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego: zwykłego i wyborowego bez dodatku ziaren. Produkt sypki, bez grudek, o barwie od szaro kremowej do białej. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. Bez oznak pleśnienia. Pakowana w torbęki po 500 g z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji). | szt. | 150 | | 5% | | | |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------|---|------|-------|----|--|--|--|
| 17 | Cebularz 50g | Pieczyczo pszenne wyborowe regionalne wyrabiane z mąki pszennej typ 500-550 na drożdżach z dodatkiem oleju rzepakowego, soli, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, farszu sporządzonego z cebuli białej pokrojonej w kostkę z dodatkiem oleju rzepakowego, maku niebieskiego i soli. Ciasto z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, służącym do formowania okrągłych placzków o średnicy ok. 9-11 cm. Rancik placzka równomiernie zabarwiony. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Wyroby świeże, bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, wyłącznie olej rzepakowy, zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 1 000 | 5% | | | |
| 18 | Cebularz 100g | Pieczyczo pszenne wyborowe regionalne wyrabiane z mąki pszennej typ 500-550 na drożdżach z dodatkiem oleju rzepakowego, soli z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, farszu sporządzonego z cebuli białej pokrojonej w kostkę z dodatkiem oleju rzepakowego, maku niebieskiego i soli. Ciasto z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, służącym do formowania okrągłych placzków o średnicy ok. 13-16 cm. Rancik placzka równomiernie zabarwiony. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Wyroby świeże, bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, wyłącznie olej rzepakowy, cukier, zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 19 | Chaika 400g | Pieczyczo pszenne półciężkie, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 20 | Chleb biały 600g | Miękkisz bez zakalca, bez grudek, o równomiernie porowatej strukturze. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 21 | Chleb żytni pyłtowy 400g | Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach. Wytwarzany z mąki żytniej jasnej typ 720, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10% mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pyłtowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód szałwiany, płatki ziemniaczane, gryz ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękkiszem pieczywa. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. sezam, siemien lniane, słonecznik, pestki dyni). Waga co najmniej 400 g. | szt. | 1 000 | 5% | | | |
| 22 | Chleb regionalny 600g | Pieczyczo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub 750 i mąki żytniej jasnej typ 720 z dodatkiem nasion (np. mak, sezam, siemien lniane, słonecznik, pestki dyni). Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękkiszem pieczywa. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemien lniane, słonecznik, pestki dyni). Waga co najmniej 550 g. | szt. | 5 000 | 5% | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|--|------|-------|----|--|--|--|--|
| 23 | Chleb mieszany sitkowy 500g | <p>Pieczyczo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej sitkowej typ 1400 i mąki żytniej jasnej typ 720, lub mąki pszennej jasnej typ 750 i mąki żytniej sitkowej typ 1400. Chleb mieszany sitkowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%.</p> <p>Chleb mieszany sitkowy produkowany jest na podmlodzie i kwasie, przez prowadzenie podmlody pszennej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki pszennej typ 750, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach.</p> <p>Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.:</p> <p>dodatek mąki pszennej sitkowej typ 1400 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej.</p> <p>Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 450-500 g.</p> | szt. | 1 400 | 5% | | | | |
| 24 | Chleb żytni sitkowy 500g | <p>Chleb sitkowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach.</p> <p>Chleb sitkowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej sitkowej typ 1400, w 90% z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Chleb sitkowy otrzymywany z mąki wypiekany na trzonie, podłużny lub okrągły. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka błyszcząca gładka i lekko chropowata. Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p> | szt. | 1 000 | 5% | | | | |
| 25 | Chleb razowy 400g | <p>Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z mięksizem pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni), waga co najmniej 400g</p> | szt. | 500 | 5% | | | | |
| 26 | Chleb orkiszowy 450g | <p>Pieczyczo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100 (chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%.</p> <p>Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmlodzie i kwasie, przez prowadzenie podmlody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach.</p> <p>Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.:</p> <p>dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej.</p> <p>Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 450 g.</p> | szt. | 500 | 5% | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|------|-------|--|--|--|--|----|
| 27 | Drożdźówka razowa 100 g | Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 i siatkowej pszennej typ 1400 z zachowaniem równych proporcji. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wypieku wyłącznie z białego twarogu i owoców prażonych. Niedopuszczalne nadzienie z marmolad. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Do posypywania przed wypiekiem dopuszczalne nasiona: mak niebieski, sezam, orzechy włoskie i kruszonka. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 3 000 | | | | | 8% |
| 28 | Drożdźówka razowa 50 g | Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 i siatkowej pszennej typ 1400 z zachowaniem równych proporcji. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wypieku wyłącznie z białego twarogu i owoców prażonych. Niedopuszczalne nadzienie z marmolad. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Do posypywania dopuszczalna wyłącznie kruszonka. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | | | | 8% |
| 29 | Drożdźówka półcukiernicza 140 g | Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wypieku wyłącznie z białego twarogu i owoców prażonych. Niedopuszczalne nadzienie z marmolad. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Do posypywania przed wypiekiem dopuszczalne nasiona: mak niebieski, sezam, orzechy włoskie i kruszonka. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | | | | 8% |
| 30 | Pączek 70g | Wyroby, otrzymywane z mąki pszennej typ 450 lub typ 500. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeży, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wyrobu to marmolada o smaku różnym. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 4 000 | | | | | 8% |
| 31 | Rogal półcukierniczny 55 g | Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 2 000 | | | | | 8% |
| 32 | Rogal półcukierniczny z marmoladą 70 g | Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i okształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 2 000 | | | | | 8% |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--|------|-------|--|----|--|--|--|
| 33 | Pasztecik drożdżowy z kapustą i pieczarkami 70 g | Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550, z farszem z kapusty kwaszonej z dodatkiem pieczarek i cebuli. Dopuszcza się użycie bulki tartej do zagęszczenia farszu. Ilość farszu w wyrobie conajmniej 35-40%. Wyrób w kształcie zwiniętego rulonu, z widocznym farszem na odciętych końcach. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 400 | | 5% | | | |
| 34 | Placek do pizzy 100g | Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 o kształcie okrągłego placeka, średnicy ok. 20 cm, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miększy bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 300 | | 8% | | | |
| 35 | Strucla makowa/serowa/jabłkowa 500 g | Strucla wyrób otrzymany z rozwałkowanego ciasta drożdżowego półcukierniczego z nałożonym nadzieniem, zawinięty w rulon. Nadzieniem może być: masa makowa, orzechowa, migdałowa, owocowa lub serowa. Składniki: [Mąka pszenna, typ 500, Woda, Mleko spożywcze 2% tłuszczu, Mak niebieski, Margaryna zwykła, Cukier, Jaja kurze całe, Miód sztuczny, Bułka tarta, Wiórki kokosowe, Drożdże piekarskie, prasowane, Rodzynki suszone, Sól biała] Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 200 | | 8% | | | |
| 36 | Paluch z makiem półcukierniczy 100 g | Pieczyczo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt wałka o długości co najmniej 20 cm., o końcach zwężonych. Miększy bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże, masa jajowa, mak niebieski. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 8% | | | |
| 37 | Zapiekanka | wyrób zawierający farsz cebulowo-pieczarkowy z serem żółtym, waga co najmniej 150g | szt. | 2 000 | | 8% | | | |
| 38 | Placek drożdżowy z kruszonką 500 g | Placki mają kształt formy lub blachy, w której będą pieczone. Przed obróbką cieplną pokrywa się je owocami, serem lub kruszonką. Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miększy bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkami w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do wypieku wyłącznie z białego twarogu i owoców prażonych. Niedopuszczalne nadzienie z marmolad. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Placek może być posypany kruszonką przed wypiekiem. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 8% | | | |
| 39 | Pizzerka 150g | Pieczyczo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 500-550 na drożdżach z dodatkami soli i kwasu żytniego do 3% składu ciasta. Wyrób zawierający: sos pomidorowy, cebulę, pieczarki, obsypane serem żółtym tartym. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 3 000 | | 8% | | | |
| 40 | Babka piaskowa 500 g | Ciasto biszkoptowo-tuszczone wypiekane w foremkach ze 100% mieszanki z dodatkami masy jajowej, oleju rzepakowego, wody. Dopuszczalne bakalie wzbogacające skład. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 8% | | | |
| 41 | Piernik 500 g | Wypiekany w foremkach ze 100% mieszanki z dodatkami masy jajowej, oleju rzepakowego, powideł sliwkowych, wody. Dopuszczalne bakalie wzbogacające skład i orzech włoskie. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 0 | | 8% | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|------|----|--|----|--|--|--|
| 42 | Chleb krojony wieloziarnisty | Pieczyczo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb produkowany jest na naturalnym zakwasie z dodatkiem nasion min: sezamu, słonecznika, siemienia lnianego, płatków owsianych.. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego pieczywa. Waga co najmniej 600g | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 43 | Buleczki żytnie | Pieczyczo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem mąki żytniej typ 720. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek, o równomiernie porowatej strukturze. Waga co najmniej 50g | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 44 | Ciasto typu keks, piernik, babka piaskowa | Keks-Wyrób z dodatkiem owoców kandyzowanych, zawartość cukrów 10g/100g, zawartość tłuszczów do 10g/100g Waga min 400g | szt | 90 | | 8% | | | |
| 45 | SUMA (suma wartości brutto) | | | | | | | | |

Chleby winny być dostarczane krojone lub niekrojone do wyboru przez Zamawiającego w trakcie realizacji zamówienia – chyba, że napisano inaczej. Chleby krojone winny być w opakowaniu dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

Produkty winny być świeże bez uszkodzeń i odształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.

Dostarczane produkty, winny być świeże, nieuszkodzone z aktualnym terminem przydatności do spożycie (min. 70% terminu ważności produktu określonego przez producenta), przy czym pieczywo, wyroby półcukiernicze, cukiernicze, świeże nie starsze niż 12 godzin od daty daty dostawy, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa w zakresie żywności oraz spełniające warunki zawarte w GHP/GMP oraz HACCP.

Dostarczane produkty nie mogą zawierać dodatków niewskazanych dla dzieci i młodzieży. Produkty winny być dostarczane w opakowaniach do tego przystosowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca