

Lp.	Nazwa towaru	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Kwota podatku	Jena jednostkowa brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9=6+8
1	Bagietka 160g	<p>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 bułki.</p> <p>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. Mięksisz 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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	szt.	0		5%		
2	Bułka musli 60g	<p>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. Mięksisz 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.</p> <p>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.</p>	szt.	0		5%		
3	Bułka kajzerka 50g	<p>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. Mięksisz 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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	szt.	2 400		5%		
4	Bułka graham 50g	<p>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 bułek, mąki pszennej typ 750 i z niewielką ilością z mąki żytniej.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	szt.	0		5%		
5	Bułka orkiszowa	Pieczywo wykonane z mąki orkiszowej, waga co najmniej 50g	szt.	0		5%		
6	Bułka z ziarnami 50g	<p>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. Mięksisz 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, 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.</p> <p>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.</p>	szt.	0		5%		

7	Bułka parówka 350g nie-krojona	Pieczyno pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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.	0	5%		
8	Bułka parówka 350g krojona	Pieczyno pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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.	250	5%		
9	Bułka kukurydziana	Waga co najmniej 50g	szt.	0	5%		
10	Bułka hod-dog 70g	Pieczyno pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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.	0	5%		
11	Bułka cynamonka 50g	Pieczyno pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem cynamonu. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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, 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 mielonego 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. Mięksiz 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.	0	5%		

14	Bułka paryska krojona 350g	Bułki paryskie pieczywo pszenne zwykłe o kształcie nieco spłaszczonego walca 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. Mięksiz 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	Buka do hamburgerów	pieczywo wykonane z mąki pszennej z posypką z sezamu, kształt okrągły. Waga co najmniej 100g	szt.	0	5%		
16	Bułka tarta 500g	Produkt otrzymywany przez wysuszenie i rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego: zwykłego i wyborowego bez dodatku ziaren. Produkt sycki, bez grudek, o barwie od szaro kremowej do złocistej. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. Bez oznak pleśnienia. Pakowana w torebki 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.	620	5%		
17	Cebularz 50g	Pieczywo 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 placków o średnicy ok. 9-11 cm. Rancik placka równomiernie zabarwiony. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Wyroby świeże, bez uszkodzeń i odkształceń 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.	0	5%		
18	Cebularz 100g	Pieczywo 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 placków o średnicy ok. 13-16 cm. Rancik placka równomiernie zabarwiony. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Wyroby świeże, bez uszkodzeń i odkształceń 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	Chałka 400g	Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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 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	Mięksiz bez zakalca, bez grudek, o równomiernie porowatej strukturze.	szt.	0	5%		

21	Chleb żytni pytłowy 400g	<p>Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach.</p> <p>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 młeczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pytłowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, płatki ziemniaczane, gryś ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy 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.</p> <p>W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni). Waga co najmniej 400 g.</p>	szt.	0	5%		
22	Chleb regionalny 600g	<p>Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub 750 i mąki żytniej jasnej typ 720 z dodatkiem nasion (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni). Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy 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, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p> <p>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 550 g.</p>	szt.	2 623	5%		
23	Chleb mieszany sitkowy 500g	<p>Pieczywo 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 podmtodzie i kwasie, przez prowadzenie podmtody 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.: dodatek mąki pszennej sitkowej typ 1400 dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej,</p> <p>Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miększy 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.	4 109	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.</p> <p>Chleb sitkowy otrzymywany z mąki wypiekany na trzonie, podłużny lub okrągły. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka błyszcząca gładka lekko chropowata. Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miększy 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.	1 968	5%		

25	Chleb razowy 400g	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 młeczarskie, 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 miększym pieczywa. Miększy 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		0	5%		
26	Chleb orkiszowy 450g	Pieczywo 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%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmoździerze i kwasie, przez prowadzenie podmoździerza 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. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej, Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miększy 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.	szt.	0	5%		
27	Drożdźówka razowa 100g	Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 i sitkowej pszennej typ 1400 z zachowaniem równych proporcji. Skórka równomiernie zabarwiona. 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 dodatkiem 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%		
28	Drożdźówka razowa 50 g	Pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 i sitkowej pszennej typ 1400 z zachowaniem równych proporcji. Skórka równomiernie zabarwiona. 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 dodatkiem 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.		0	8%		

29	Drożdźówka półcukiernicza 140 g	Pieczyno pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakałca, 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 dodatkiem 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 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	szt.	3 780		8%		
30	Pączek 70g	Wyroby, otrzymywane z mąki pszennej typ 450 lub typ 500. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakałca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeży, bez uszkodzeń i odkształceń 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 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	szt.	0		8%		
31	Rogal półcukierniczny 55 g	Pieczyno pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych. Mięksiz bez zakałca, 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 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 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	szt.	0		8%		
32	Rogal półcukierniczny z marmoladą 70 g	Pieczyno pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych. Mięksiz bez zakałca, 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 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 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.	szt.	0		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 dodatkiem 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. 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		5%		

34	Placek do pizzy 100g	Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 o kształcie okrągłego placka, średnicy ok. 20 cm. otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz 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 dodatkiem 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.	0		8%		
35	Strucla makowa/serowa/jablkowa 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.	0		8%		
36	Paluch z makiem półcukierniczy 100 g	Pieczyno pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Kształt walca o długości co najmniej 20 cm., o końcach zwężonych. Mięksiz 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 dodatkiem 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.	0		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. Mięksiz 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 dodatkiem 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 posypyany 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	Pieczyno pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 500-550 na drożdżach z dodatkiem 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.	0		8%		
40	Babka piaskowa 500 g	Ciasto biszkoptowo-tuszczone wypiekane w foremkach ze 100 % mieszanki z dodatkiem 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 dodatkiem masy jajowej, oleju rzepakowego, powideł śliwkowych, 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	Pieczyno 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.. Miękiśz 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	Pieczyno pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem mąki żytniej typ 720. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiśz 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	0	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 odkształceń 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 spożycia (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

