

CZĘŚĆ 3- PIECZYWO

L.P	Produkt	Gramatura	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto (zł.)	Stawka Vat %	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	Chleb pszenny krojony pieczywo pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; miękisz o dość 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	0,5kg	szt	1663						

	obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy									
2	Chleb razowy z ziarnem krojony	0,5-0,6kg	szt	1112						
3	Bułka wrocławska - pszenna zwykła,	500g	sztuk	900						
4	Bułka kajzerka - pieczywo pszenne, wyrabiane z mąki pszennej typu 550 na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych w recepturze, kształt kopulasty o podstawie owalnej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione i zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skóra ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka o barwie złocistej.	50g	sztuk	1000						
5	Chałka - pieczywo pszenne, pół cukiernicze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka, i innych surowców określonych recepturą, posypane kruszonką, kształt kopulasty, owalny, o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyrżne sploty lub równoległe ułożone wałeczki, do ciemno brązowej, ściśle połączona z	400g	sztuk	292						

	mięszkiem, gładka błyszcząca na splotach, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skóra o barwie brązowej posypana kruszonką, mięsz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, o dobrej krajalności									
6	Ciasto drożdżowe - pieczywo pszenne, pół cukiernicze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka, i innych surowców określonych recepturą, posypane kruszonką, kształt kopulasty, owalny, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skóra o barwie brązowej.	400g	sztuk	370						
7	Drożdźówka z nadzieniem - wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) nadzienie z marmolady, sera, lub masy budyniowej, wykończone kruszonką, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione,	105g	sztuk	200						

	zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skóra o barwie brązowej.									
8	Ciastka maślane wyrób własny		kg	60kg						
9	Bułka tarta- 100% bułki pszennej, drobno mielona, sypka, bez dodatku ziaren, barwa naturalna, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa	0,5kg	kg	426						

WYMAGANIA: Dostarczony towar ma być w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, szczelne. Towar wysokiej jakości.