

Pieczywo
Załącznik Nr 1

L.p.	Nazwa produktu	Producent	J. m.	Ilość	Cena jedno. netto PLN	Wartość netto	Stawka podatku VAT%	Wartość brutto PLN
1	Chleb baltonowski krojony (0,55 kg) Pieczywo pszenno żytnie na naturalnym zakwasie, zgodnie z recepturą właściwą dla danego chleba. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń, spalenia.		kg	6 000				
2	Chleb wieloziarnisty krojony (0,50 kg) Pieczywo mieszane razowe z mąki pszennej, mąki żytniej razowej na zakwasie z dodatkiem ziaren żyta, pszenicy, jęczmienia soi, słonecznika, nasion sezamu i siemienia lnianego, zgodnie z recepturą właściwą dla danego chleba. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń, spalania.		kg	3 000				

3	Chleb sojowy krojony (0,50 kg) Pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem co najmniej 10% soi, zgodnie z recepturą dla danego chleba. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		kg	250				
4.	Chleb kresowy krojony (0,50 kg) (foremka) Pieczywo mieszane z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem co najmniej 10% siemienia lnianego, zgodnie z recepturą dla danego chleba. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń, spalenia.		kg	250				

5.	Chleb gracham krojony (0,50 kg) Pieczywo z mąki z przemiału pałnego ziarna pszenicy i mąki żytniej razowej, której zaletą jest niska kwasowość, dzięki czemu nie podrażnia błony śluzowej żołądka. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń, spalenia.		kg	250				
6.	Bułka - gryzka krojona (0,35 kg) Bułka z mąki pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, mleka, ekstraktu słodowego zgodnie z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		kg	4 500				

7.	Bułka śniadaniowa (50 g) (kajzerka) Bułka z mąki pszennej zgodnie z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		szt.	5 000				
8.	Bułka ze szpinakiem (65 g) Bułka z mąki pszennej i szpinaku zgodna z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		szt.	250				
9.	Bułka drożdżowa maślana (60 g) Pieczywo półcukiernicze zgodna z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		szt.	12 000				

10.	Chąłka (0,24 kg) Pieczywo półcukiernicze zgodna z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		szt.	1 300				
11.	Bułka tarta zgodna z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		kg	60				
12.	Buleczka kukurydziano-dyniowa (65 g) Bułka z mąki kukurydzianej i pszennej posypana pestkami dyni, zgodna z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskwalifikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		szt.	250				

13.	Pieczyno bezglutenowe Pieczywo zgodne z recepturą właściwą dla danego wypieku. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę terminu produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, składniki, wartość odżywczą w 100 g produktu. Cechy dyskalfikujące zbyt słony smak, stęchlizna, zanieczyszczenia mechaniczne, bez uszkodzeń wgnieceń.		kg	30				
RAZEM:						0,00		0,00