# *Załącznik nr 2*

# **Zadanie 3 – Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa**

| *Lp.* | *Nazwa artykułu* | *Opis* | *j.m.* | *Liczba* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *A* | *B* | *C* | *D* | *E* |
| 1 | Bułka grahamka | Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej - pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g. | szt. | 100 |
| 2 | Bułka kanapkowa | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 350g. | szt. | 800 |
| 3 | Bułka tarta | Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g. | op. | 20 |
| 4 | Bułka zwykła duża | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g. | szt. | 100 |
| 5 | Bułka zwykła mała typu kajzerka | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g. | szt. | 2400 |
| 6 | Chałka duża | Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionego warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierz chałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g. | szt. | 800 |
| 7 | Chleb ciemny graham | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400 do 500g. | szt. | 500 |
| 8 | Chleb wieloziarnisty | Pieczywo wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem między innymi: ziaren żyta, lnu, sezamu, dyni i słonecznika, płatkami owsianymi, otrębami pszennymi oraz siemieniem lnianym, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500 g. | szt. | 500 |
| 9 | Chleb z kukurydzą | Pieczywo wypiekane z mąki kukurydzianej, zakwasu piekarniczego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 400g. | szt. | 100 |
| 10 | Chleb z żurawiną | Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowa i graham), na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, suszonej żurawiny i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g. | szt. | 40 |
| 11 | Chleb ze słonecznikiem | Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowy i graham) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, łuskanych nasion słonecznika i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny lub podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g. | szt. | 100 |
| 12 | Chleb duży zwykły | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g. | szt. | 1500 |
| 13 | Chleb orkiszowy | Pieczywo wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszu, drożdży, soli, siemienia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g. | szt. | 100 |
| 14 | Chleb 7 - ziaren | Pieczywo wypiekane z mieszanki piekarskiej (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, woda, drożdże, płatki żytnie razowe, płatki pszenne, siemię lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane, otręby pszenne, sezam prażony, słonecznik) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g. | szt. | 300 |
| 15 | Chleb zwykły mały | Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g. | szt. | 50 |
| 16 | Chleb żytni (krojony) | Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g. | szt. | 500 |
| 17 | Rogal | Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g. | szt. | 500 |