

Dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku w 2021 roku

Część 3. Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Chleb zwykły, krojony, pakowany. Pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. Wymagania: ☐ ogólne – bochenki o masie nie mniejszej niż 600g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o	szt.	700			
2.	Chleb z dodatkiem ziaren, pieczywo pszenno – żytnie zawierające mieszankę siedmiu zbóż oraz ziaren (pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia, sezamu, lnu, słonecznika), które zawierają witaminę (B), minerały (żelazo, cynk, wapń), bochenki o masie nie mniejszej niż 600g	szt.	360			

3.	Chleb wyprodukowany na naturalnym zakwasie, bez drożdży, z siemieniem lnianym i płatkami owsianymi. Produkt 100% żytni. Bochenki o masie nie mniejszej niż 600 g.	szt.	100			
4.	Chleb w formie batona z dodatkiem nasion słonecznika, pestek dyni oraz serwatki, krojony i pakowany. Składniki: naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), nasiona słonecznika (10%), serwatka z mleka, pestki dyni (5%), słód jęczmienny, sól, słód żytni. Bochenki o masie nie mniejszej niż 350 g.	szt.	100			
5.	Chleb graham, z mąki pszennej grubo mielonej, jednak bardziej oczyszczonej niż mąka razowa. Waga chleba o masie nie mniejszej niż 500 g.	szt.	150			
6.	Chleb żytni, foremkowy, o wadze min. 350 g, na zakwasie, 100% mąki żytniej.	szt.	50			
7.	Bułka wieloziarnista 80g	szt.	3500			
8.	Bułka dyniowa.Skład: woda, mąka pszenna, dynia, mąka żytnia, drożdże, sól, olej roślinny. błonnik 4,4 g. Waga minimum 70g.	szt.	2000			
9.	Bułka maślana,zawartośćmałi pszennej minimum 600g w 1 kg produktu, waga minimum 90 g.	szt.	600			
10.	Bułka poznańska 100g, dzielona na pół, zawierająca: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, tłuszcz roślinny (margaryna)	szt.	9500			
11.	Placek do pizzy mały	szt.	700			
12.	Bułka owsiana grahamka . Skład: mąka graham typ 1850 - 70%, mąka pszenna typ 650 - 3%, cukier, woda, drożdże i sól, posypka: płatki owsiane. Waga mininum 70 g.	szt.	2000			
Razem:						

.....
Podpis Wykonawcy