Rybnik, dnia

Jednostka: Przedszkole nr 9 w Rybniku, ul. Henryka Wieniawskiego 9, 44-200 Rybnik

Zadanie 3 - Pieczywo

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	J.m.	Przewidywana liczba	Cena jedn. netto	Wartość netto
1	Bułka grahamka	Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej pszennej typ graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skóra, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok. 100g	szt.	500		
2	Bułka kanapkowa	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej , wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skóra, kolor złotocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok. 300g	szt.	700		
3	Bułka tarta	Opakowanie papierowe 500g, produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzien i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszoengo poieczywa	op.	120		
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 skóra, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok. 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 skóra, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok. 50g	szt.	300		
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 ok.300g	szt.	100		
7	Chleb ciemny graham	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej typ 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 ok. 500 g	szt.	150		
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 ok 400 g	szt.	100		
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 300 g	szt.	15		
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 ok 600 g	szt.	20		
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 ok 600 g	szt.	100		

12	Chleb duży zwykły	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej 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 ok 900 g	szt.	100		
13	Chleb orkiszowy	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiejm wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszu, drożdży, sóli, sieminia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lb prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok 500 g	szt.	100		
14	Chleb 3 - ziarna	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 ok 400 g	szt.	600		
15	Chleb zwykły mały	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej 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 ok 600 g	szt.	20		
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 400-500g	szt.	45		
17	Ciastko francuskie z budyniem	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, masła i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, nadziewane budyniem z mleka, cukru mąki pszennej i ziemnaczanej ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników.W kształt trójkątny, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok.150g	szt.	220		
18	Kołaczyk nadziewany mały	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Nadziewany budyniem lub twarogiem lub dżemem lub owocami. W kształt okrągły, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok.50-60g	szt.	220		
	Rogal maślany	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników.W kształt okrągły, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok.80-90g	szt.	200		
19	Bułka maślana duża	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników.W kształt okrągły, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok.90-100g	szt.	800		
Razem						