

Pieczywo oraz wyroby cukiernicze:

L.p.	Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)	Maksymalna ilość w okresie trwania umowy	Podstawowa ilość w okresie trwania umowy	Opcjonalna ilość w okresie trwania umowy
1.	Chleb pszenny - bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,4 kg Skład: Mąka pszenna, woda, sól, drożdże	10 500 kg	7 350 kg	3150 kg
2.	Chleb żytni - bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,2 kg Skład: Mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, drożdże	75 000 kg	52 500 kg	22 500 kg
3.	Chleb razowy – bochenki świeże, niepopękane, prawidłowo wypieczone, barwa równomierna, bochenki całe niekrojone o wadze 0,4 kg Skład: Mąka pszenna, żytnia i razowa zawierająca grubo zmielone ziarna (tupiny) i większą ilość błonnika oraz składników mineralnych niż chleb biały	3 300 kg	2 310 kg	990 kg
4.	Bułka typu kajzerka, wrocławska - mąka pszenna, mąka żytnia, kształt okrągły, waga od 50g do 100g	120 000 szt.	84 000 szt.	36 000 szt.
5.	Bułka tarta - drobno mielona, bez grudek, opakowania do 5 kg	300 kg	210 kg	90 kg
6.	Pączek - różne smaki (dżem, budyń, ser, toffi), kształt okrągły, waga od 50g do 100g	50 kg	35 kg	15kg