**Załącznik do Umowy nr 13/D/Kw/23**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość | J.m. |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Bułka tarta w opakowaniach do 1 kg | **500** | kg |
| 2 | Chleb pszenny 175 g, wg receptury 90:10 | **7 750** | kg |
| 3 | Chleb zwykły mieszany 175 g, wg receptury 60:40 | **52 500** | kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot****zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Bułka tartaw opakowaniach do 1 kg | Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Postać sypka, bez grudek. Barwa od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita. Produkt o zapachu swoistym, bez obcych zapachów i smaku typowym dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków. |
| 2 | Chleb pszenny175 g,wg receptury 90:10 | Chleb krojony, grubość kromki 10-15 mm, pakowany w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością po 200 g, każdy worek ma być zaopatrzony w etykietę z datą przydatności do spożycia, bez zawartości soi. |
| 3 | Chleb zwykły mieszany 175 g, wg receptury 60:40 | Chleb krojony, grubość kromki 10-15 mm, pakowany w worki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością po 200 g, każdy worek ma być zaopatrzony w etykietę z datą przydatności do spożycia, bez zawartości soi. |