**Załącznik nr 2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Ilość oszacowana w kg** | **Cena  za 1 kg** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Termin przydatności do spożycia** |
| **1** | **Babka piaskowa porcjowana, 1 porcja - 100 g, produkt** – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - babki piaskowej, kształt podłużny lub w kształcie nadanym pprzez producenta, skórka delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla babki piaskowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki. zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | **700** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 2 | **Bagietka długa - waga ok. 250 g/1 szt. -** tradycyjna bagietka pszenna, na zakwasie pszennym, szerokość 9-10 cm, grubość 3-4 cm, długość ok. 40-42 cm, skórka chrupiąca i złocista, wnętrze białe, miękkie, po ściśnięciu wraca do pierwotnego kształtu, estetyczny wygląd i intensywny zapach, przez długi czas zachowuje swoją świeżość, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 5 | 3 dni |
| 3 | **Bułka do hot doga -** bułka pszenna o długości 20 cm, waga 80 g/ 1 szt. kształt owalny, rozcięta wzdłuż tylko z jednej strony umożliwiając nałożenie farszu, estetyczny wygląd i intensywny zapach, przez długi czas zachowuje swoją świeżość, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 5 | 3 dni |
| 4 | **Bułka grahamka** - o wadze 100 g, pieczywo mieszane z mąki pszennej i graham, na kwasie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, podłużna lub okrągła bułka z poprzecznym podziałem lub bez, skórka porowata z widocznymi ziarnami, aromat swoisty bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **2400** |  |  | 5 | 3 dni |
| 5 | **Bułka tarta -** opakowanie 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie zbiorcze - zgrzewka termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5-10 kg, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **500** |  |  | 5 | 3 miesiące |
| 6 | **Bułka zwykła pszenna** - o wadze 80g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **6500** |  |  | 5 | 3 dni |
| 7 | **Bułka mleczna** - o wadze 80g, wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego lub innych dodatków smakowych i konserwujących, kształt okrągły, skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **800** |  |  | 5 | 3 dni |
| 8 | **Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką, 1 porcja - 100 g, produkt –** wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, drożdży, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego, owoców sezonowych mrożonych lub świeżych (truskawki, śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, rabarbar, jabłka), kruszonki, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - drożdżowego z owocami i kruszonką kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla ciasta drożdżowego z owocami i kruszonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki. zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, ciasto drożdżowe zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, ciast drożdżowe zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości | **700** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 9 | **Chleb razowy krojony**- o wadze 400 -500g, skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **1900** |  |  | 5 | 3 dni |
| 10 | **Chleb wieloziarnisty** **krojony**- o wadze 400-500 g, skład: mąka pszenna 30%, mąka żytnia 70%, ziarna słonecznika, siemię lniane, owies, płatki owsiane, soja, chleb posypany ziarnem słonecznika i siemienia lnianego, pieczywo mieszane na zakwasie , z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowane folią spożywczą, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty dla rodzaju chleba, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **1800** |  |  | 5 | 3 dni |
| 11 | **Chleb zwykły** - o wadze 600 g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości | **8500** |  |  | 5 | 3 dni |
| 12 | **Chleb zwykły** **krojony**- o wadze 600 g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, podłużny lub okrągły bochenek, opakowany w folię, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości | **750** |  |  | 5 | 3 dni |
| 13 | **Ekler z nadzieniem budyniowym** - waga 80g\*/ 1 szt., ciasto parzone, nadzienie budyniowe, polany czekoladą, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla eklerów, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie eklerów jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 14 | **Grzebień francuski z dżemem owocowym** - waga 90g\*/ 1 szt. nadziewany dżemem owocowym, polukrowany, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta francuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie grzebieni jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **400** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 15 | **Keks porcjowany, 1 porcja - 100 g,** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, bakalii (łuskane orzechy włoskie, rodzynki, skórka pomarańczowa, owoce kandyzowane) oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – keksu, kształt – podłużny, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla keksa. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione ,porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości | **700** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 16 | **Orzechowiec toffi a la snickers, porcjowany, 1 porcja 150 g** - ciasto kruche, miodowe (3 warstwy), przełożone 2 kremami: budyniowym i toffi, ciasto wykończone orzechami i miodem, kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, barwa skórki złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach aromatyczny swoisty dla orzechowca toffi. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, orzechowiec zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości | **750** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 17 | **Owocanki**  - waga 150g\*/ 1 szt. ciasto półfrancuskie skręcone z owocami świeżymi lub mrożonymi m.in. wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, polukrowana, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta półfrancuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie owocanek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 18 | **Pączek z budyniem** - waga 100g / 1 szt., ciasto drożdżowe, przekładane budyniem, kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, posypany cukrem pudrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 19 | **Pączek z marmoladą** - waga 50g\*/ 1 szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, (nadzienie min. 10% masy pączka), kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, oblana lukrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **550** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 20 | **Paluch drożdżowy z serem** - waga 100g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z masą serową, posypany kruszonką lub polukrowany, kształt podłużny, skórka - gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie paluchów jednowarstwowe), kosze wyłożone papierem spożywczy, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **400** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 21 | **Pizza -** waga 150g/1 szt. - ciasto drożdżowe z farszem składającym się z sosu pomidorowego, cebuli, pieczarek, sera żółtego, kształt okrągły z równymi brzegami, barwa skórki złocista do jasnobrązowej, miękisz kremowy, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla pizzy, charakterystyczny dla pizzy, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pizzy jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **670** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 22 | **Rogal z masą makową -** waga 130g/1 szt, ciasto drożdżowe półfrancuskie, polukrowane z masą makową, posypane posiekanymi orzechami i skórką pomarańczową, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **460** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 23 | **Rogal mleczny z makiem lub sezamem** - o wadze 100 g:, pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego lub innych dodatków smakowych i konserwujących, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, posypana ziarnem sezamu, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **650** |  |  | 5 | 3 dni |
| 24 | **Rurka francuska z kremem budyniowym** - waga 100g\*/ 1 szt. nadziewana kremem budyniowym, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta francuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie rurek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania | **370** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 25 | **Sernik z brzoskwinią porcjowany, 1 porcja 150 g,** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej z brzoskwinią konserwowaną z syropu lekko słodzonego, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkiem brzoskwini konserwowanej w lekko słodzonym syropie. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, kruszące się, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. | **750** |  |  | 8 | 1 dzień |
| 26 | **Zakwas chlebowy (żur) -** skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy, konsystencja półgęsta, pakowane w wiadra plastikowe | **300** |  |  | 5 | 3 dni |
|  |  | **32 400** |  |  |  |  |

..................................................................................

(pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej   
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)