**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia – Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** |  **Ilość oszacowana w kg** | **Cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** |
| **1** | **Babka piaskowa porcjowana, 1 porcja - ok. 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 przez 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. | **600** |   |   |   |   | 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 | **350** |   |   |   |   | 3 dni |
| 3 | **Bułka do hot doga -** bułka pszenna o długości 20 cm, **waga ok. 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 | **350** |   |   |   |   | 3 dni |
| 4 | **Bułka grahamka** - **waga ok. 100 g/ 1 szt.**, 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 | **2000** |   |   |   |   | 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 przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),skład, warunki przechowywania | **500** |   |   |   |   | 2 miesiące |
| 6 | **Bułka zwykła pszenna** - **waga ok. 80g/ 1 szt.**, 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 | **6500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 7 | **Bułka mleczna** - **waga ok. 80 g/1 szt.**, ciasto drożdżowe, pieczywo 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 | **600** |   |   |   |   | 3 dni |
| 8 | **Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką, 1 porcja - ok. 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  | **600** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 9 | **Chleb razowy krojony - waga 350 - 450 g**, pieczywo mieszane żytnio-pszenne, skład: mąka żytnia, (w tym mąka żytnia razowa 24-26%), woda, mąka pszenna, sól, drożdże, słód jęczmienny, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowane 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, etykieta powinna zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), składniki, wartość odżywcza | **1500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 10 | **Chleb wieloziarnisty** **krojony**- **waga 350 - 450 g**, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, skład: mąka żytnia 50-60% (w tym razowa 38-40%), woda, siemię lniane 8-10 %, słonecznik 2-3 %, płatki owsiane 2-3%,sól, 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 przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),składniki, wartość odżywcza | **1500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 11 | **Chleb zwykły - waga 450 - 600 g,** pieczywo mieszane żytnio-pszenne,skład: mąka pszenna (40-50%), mąka żytnia (10-15%), na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, 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, składniki, datę przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok). | **8500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 12 | **Chleb zwykły** **krojony- waga 450 - 600 g**, pieczywo mieszane żytnio-pszenne, skład: mąka pszenna (40-50%), mąka żytnia (10-15%), na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, podłużny lub okrągły bochenek, opakowany w folię, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, 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), składniki, wartość odżywcza | **1000** |   |   |   |   | 3 dni |
| 13 | **Chleb orkiszowy ze słonecznikiem krojony- waga 350 - 450 g, pieczywo pszenno-żytnie z ziarnami,** skład: mąka (pszenna orkiszowa 25-28%, żytnia); woda, słonecznik (14-15%); drożdże; sól; słód (jęczmienny, żytni); podłużny lub okrągły bochenek, opakowany w folię, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, 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 przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),składniki, wartość odżywcza | **1500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 14 | **Ekler z nadzieniem budyniowym - waga ok. 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), czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **350** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 15 | **Grzebień francuski z dżemem owocowym - waga ok. 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),czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **400** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 16 | **Wuzetka, porcjowana, 1 porcja ok. 150 g-** ciasto czekoladowe przełożone grubą warstwą lekkiego kremu śmietankowego, polane polewą czekoladową, udekorowane różyczkami z bitej śmietany. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, ciasto zgniecione ,porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | **500** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 17 | **Orzechowiec toffi a la snickers, porcjowany, 1 porcja ok. 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 | **600** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 18 | **Owocanka - waga ok. 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),czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **400** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 19 | **Pączek z budyniem** **- waga ok. 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),czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **350** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 20 | **Pączek z marmoladą** **- waga ok.80g/ 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), czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **600** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 21 | **Paluch drożdżowy z serem** **- waga ok.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),czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **400** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 22 | **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), czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **650** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 23 | **Rogal z masą makową - waga ok. 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 | **450** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 24 | **Rogal mleczny z makiem lub sezamem** **- waga ok. 100 g /1 szt.**, ciasto drożdżowe, mleczne, posypany ziarnem maku lub sezamu, 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 | **500** |   |   |   |   | 3 dni |
| 25 | **Rurka francuska z kremem budyniowym - waga ok. 100 g/ 1 szt**. nadziewana kremem budyniowym, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta francuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie rurek jednowarstwowe), czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, wyłożony papierem spożywczym | **350** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 26 | **Sernik z brzoskwinią porcjowany, 1 porcja ok. 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. | **600** |   |   |   |   | 1 dzień |
| 27 | **Zakwas chlebowy (żur) -** skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy, konsystencja półgęsta, pakowane w wiadra plastikowe | **300** |   |   |   |   | 3 dni |
|  |  | **31950** |  |  **- zł**  |  |  **- zł**  |  |

……………………………………………………..

 data i podpis Wykonawcy