Załącznik nr1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m** | **Ilość** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 sztukę** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 kg** | **Wartość netto**  **(zł)** | **Cena brutto (zł)** | **Termin przydatności do spożycia** |
| 1 | **PIECZYWO PSZENNE**  bułka wrocławska,  krojona pakowana 0,3 kg | Kg | 11000 |  |  |  |  | 4 dni |
| 2 | **PIECZYWO MIESZANE**  Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany 0,55kg | Kg | 11000 |  |  |  |  | 4 dni |
| 3 | **PIECZYWO**  chleb żytni krojony pakowany 0,55 kg | Kg | 5000 |  |  |  |  | 4 dni |
| 4 | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  Krojony pakowany 0,55kg o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny | Kg | 75 |  |  |  |  | 90 dni |
| 5 | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI** | Kg | 200 |  |  |  |  | 3 dni |
| 6 | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK** | Kg | 100 |  |  |  |  | 3 dni |
| 7 | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA** | Kg | 250 |  |  |  |  | 3 dni |
| 8 | CIASTO CUKIERNICZE  **STRUCLA MAKOWA** | Kg | 100 |  |  |  |  | 4 dni |
| 9 | PĄCZEK 0,05kg | Szt. | 220 |  |  |  |  | 1 dzień |
| 10 | **SUCHARKI DIETETYCZNE** | Kg | 450 |  |  |  |  | 14 dni |
| 11 | **BUŁKA TARTA** | kg | 180 |  |  |  |  | 90 dni |
| 12 | **DROŻDŻE PIEKARSKIE** | Kg | 2 |  |  |  |  | 25 dni |
| **RAZEM** | | | | | |  |  |  |

**Zestawienie asortymentowo cenowe:**

**Określenie** **przedmiotu** **zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Opakowanie** | **Wymagania** |
| 1. | **BUŁKA WROCŁAWSKA**  PN 96/A – 74105  CPV 15811400-0  krojona pakowana  0,3 kg  produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem  drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, | opakowanie– kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – podłużna bułka,  skórka gładka, błyszcząca, ,  barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy  uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 2. | **CHLEB MIESZANY**  PN 93/A 74103 CPV15811100-7  Chleb mazowiecki lub baltonowski  krojony pakowany  0,55 kg  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu,  zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 3. | **PIECZYWO ŻYTNIE**  PN 92/A 74101  CPV15811100-7  krojony pakowany  0,55 kg  pieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, maślanka, zgodnie z recepturą. | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  konsystencja – jednorodna, sprężysta  barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku  miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach , ściśle związany ze skórką, dobrej krajalności,  smak- lekko kwaśny  zapach – powinien być czysty z kwaśnym aromatem  **Cechy dyskwalifikujące:**  niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 4. | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  PN-A-74123  CPV 15811000-6  krojony pakowany  0,55kg  o przedłużonej trwałości- produkt dietetyczny  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki  lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków, |
| 5. | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI**  PN-A-88115  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy  produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z  nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych  dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –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 dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez  gotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa serowa – 5,0kg, cukier – 1,5kg, jajka – 0,5kg,  **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 |
| 6. | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK**  PN-A-88115  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z  dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu  słodowego oraz innych dodatków  smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca  się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym  gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa jabłkowa – 5,0kg, cukier – 1,0kg, jajka – 0,2kg,  **Cech dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne  jabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta,  kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 7. | CIASTO CUKIERNICZE **STRUCLA MAKOWA**  PN-A-88106  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy  makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku ciasta - makowca, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki  (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta  drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały )  gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: masa makowa – 4,0kg, cukier – 0,7kg, jajka – 0,5kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione |
| 8. | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA**  PN-A-88115  CPV 15812200-5  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 | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy  płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami,  równomiernie oblana polewą cukierniczą kakaową,  barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki,  zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:  \* masa polewy kakaowej – 0,15 kg,  \* cukier – 2,0 kg,  \* jajka – 1,7 kg,  **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, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 9. | PĄCZKI PN-A-88106  CPV 15812100-4  Pączek drożdżowy 0,05kg  (z nadzieniem min. 10% masy pączka)  produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na  drożdżach, z dodatkiem soli, mleka,  cukru, ekstraktu słodowego oraz  innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, | opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków  jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka  gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:  skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,  produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,  pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie  niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 10. | **SUCHARKI DIETETYCZNE** PN-A-88105  CPV 15821150-5  Produkt wyprodukowany z  mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim procesom technologicznym | Opakowania: jednostkowe  około 300g,  zbiorcze około 6kg | **Wymagania klasyfikacyjna:**  kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy:, kruchy, chrupiący, kromki grubości 18 mm  **Cechy dyskwalifikujące:**  opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone  suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta, smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny |
| 11. | **BUŁKA TARTA** PN –A-74113  CPV 15800000-6  produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli  bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, | opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony  do kontaktu z żywnością) spawana  500g,  opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5kg do 10kg, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,  barwa naturalna, może być niejednolita,  smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,  zawartość wody nie więcej niż 10%,  zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%,  zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl nie więcej niż zawartość 0,20%,  stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000  mikrometra nie mniej niż 90%,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obecność nasion, nadzień i zdobień,  obce posmaki, zapachy,  zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  obecność bakterii salmonelli,  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, |
| 12. | **DROŻDŻE PIEKARSKIE** PN-A-79002  CPV 15898000-9 | Pakowane po 500g w pergamin | **Wymagania klasyfikacyjna:** świeże, kolor – jasnobrązowy, |

**Każda etykieta musi zawierać następujące dane:**

* Nazwę dostawcy – producenta, adres
* Dotyczące składników występujących w produkcie,
* Nazwę produktu
* Masę netto produktu
* Datę produkcji lub termin przydatności do spożycia
* Warunki przechowywania