**Załącznik nr 2 część 5**

**ZAPOTRZEBOWANIE**

**NA DOSTAWĘ ŚRODKÓW ŻYWNOŚCI DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**

**W WYSOCKU OD 01.01.2025 r DO 30.06.2025 r**

**CZĘŚĆ 5- PIECZYWO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Cechy produktu** | do ilości | jednostka miary | cena  netto | VAT | wartość netto | wartość  brutto |
| 1 | bułka tarta 500g | określono poniżej | 25 | kg |  |  |  |  |
| 2 | bina( bułka wrocławska) krojona | Pieczywo pszenne | 980 | kg |  |  |  |  |
| 3 | chleb mieszany krojony | Pieczywo pszenno- żytnie | 1450 | kg |  |  |  |  |
| 4 | kartoflak 100g | Ciasto drożdżowe faszerowane nadzieniem ziemniaczano gryczanym | 480 | szt. |  |  |  |  |
| 5 | chleb graham razowy 500g- 600 g krojony podłużny | Pieczywo pszenne grubo mielone | 470 | kg |  |  |  |  |
| 6 | kapuśniaczki 100g | Ciasto drożdżowe faszerowane nadzieniem z kapusty słodko kwaśnej | 480 | szt. |  |  |  |  |
| 7 | pączki 100g | określono poniżej | 160 | szt. |  |  |  |  |
| 8 | paszteciki z farszem 50g- 100g | Ciasto drożdżowe z nadzieniem kapuścianym lub mięsno grzybowym | 160 | szt. |  |  |  |  |
| 9 | Chleb orkiszowy 500g krojony | Pieczywo  pszenne orkiszowe | 70 | kg |  |  |  |  |
| 10 | Chałka z rodzynkami 500g | Chałka z rodzynkami | 25 | szt |  |  |  |  |
| 11 | Drożdżówka z serem 100g | Ciasto drożdżowe z nadzieniem serowym | 450 | szt |  |  |  |  |
| 12 | Drożdżówka z serem bez cukru 100g | Ciasto drożdżowe z nadzieniem serowym | 240 | Szt |  |  |  |  |
| 13 | Drożdżówka z owocami 100g | Ciasto drożdżowe z owocami | 240 | szt |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

**Wymagania jakościowe:**

Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.

1. Skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem , gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
2. Jakość miękiszu- miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki.
3. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

……………………………………

*Wykonawca*