*Załącznik Nr 5.2.*

**ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWE**

**Część 2 zamówienia: Dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| **Gminne Przedszkole Nr 2 w Krynicy-Zdroju** | **Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1 w Krynicy-Zdroju** | **Szkoła Podstawowa Nr 2 w Krynicy-Zdroju** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Bułka maślana 50g (słodka) | szt. | 2400 | 250 | - |
|  | Bułka pszenno - żytnia 50g (śniadaniowa) | szt. | 6500 | - | - |
|  | Bułka razowa 50 g (śniadaniowa) | szt. | - | 250 | - |
|  | Bułka tarta, 100% mąka pszenna, z dłuższym terminem ważności, opak-0,5kg | kg | 75 | 90 | 170 |
|  | Chleb pszenno-żytni, krojony, świeży skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, kwas naturalny, sól, drożdże, woda, waga 600g | szt. | 1600 | 700 | 200 |
|  | Chleb pszenny świeży, krojony, skład: mąka pszenna, tłuszcz, sól, drożdże, woda, waga 600g | szt. | 900 | 100 | - |
|  | Chleb razowy-świeży, krojony, skład: mąka pszenna 60%, mąka pszenna razowa 40%, kwas naturalny, sól drożdże, woda, waga 600g | szt. | 500 | 350 | 80 |
|  | Ciastka kruche, gwiazdki z sezamem | kg | 70 | - | - |
|  | Drożdże piekarskie op.-0,5kg | kg | 30 | 19 | - |
|  | Drożdżówka z nadzieniem- z serem, dżemem, waga 80g | szt. | 180 | 2000 | 3000 |
|  | Drożdżówka z nadzieniem- z serem, dżemem, waga 36g | szt. | 480 | - | - |
|  | Drożdżówka z nadzieniem, paczek z marmoladą – ser, 100 g | szt. | - | - | 2000 |
|  | Groszek ptysiowy | kg | 25 | - | - |
|  | Kołacz drożdżowy 36g | szt. | 480 | - | - |
|  | Słomka ptysiowa | kg | 15 | - | - |
|  | Pączki 60g | szt. | 180 | - | - |
|  | Rogalik drożdżowy z budyniem, dżemem, waga 80g | szt. | 180 | 500 | 500 |

Dostarczane pieczywo i wyroby piekarskie powinny być każdorazowo świeże, wypieczone, nie mogą być zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, spalone, niedopieczone, z lepkim mieszkiem, z obecnością grudek mąki lub soli. Pieczywo nie może mieć gorzkiego lub kwaskowatego smaku, nie może być zbyt słone lub niesłone oraz kruszące się, mieć objawów pleśni, psucia lub zawierać ciał obcych.

Dostawa odbywać się będzie w godzinach od 600 do 700 (w dni robocze od poniedziałku do piątku) po uprzednim telefonicznym, pisemnym lub elektronicznym zamówieniu złożonym z jednodniowym wyprzedzeniem.

Faktury powinny być dostarczane przynajmniej raz w tygodniu.