

Zadanie Nr 3 – PIECZYWO
Formularz cenowy

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta	nazwa jednostki miary	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortyment owej (kol.5 x kol.6) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortyme ntowej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymento wej (kol.7 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentow ej (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Chleb (CPV 15811100-7)								

ZAŁ. NR 4 PIECZYWO II 2022

1.	<p>Chleb zwykły długi (nie krojony). Masa bochenka 600 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lekko chropowata, błyszcząca, barwa : skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, objętość 100g chleba nie mniejsza niż 200 cm³, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce, dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4%.</p> <p>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 zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	5300					
----	---	--	----	------	--	--	--	--	--

ZAŁ. NR 4 PIECZYWO II 2022

2.	<p>Chleb graham (nie krojony). Masa bochenka 400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, skórka – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, skład : mąka pszenna graham, drożdże, woda, kwas mlekowy i octowy, mąka sojowa, sól, kwas skrobiowy, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	680					
----	---	--	----	-----	--	--	--	--	--

ZAŁ. NR 4 PIECZYWO II 2022

3.	<p>Chleb słonecznikowy (nie krojony). Masa bochenka 400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, skórka – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, skład : mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas chlebowy, słonecznik, drożdże, woda, sól, posypyany słonecznikiem, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.</p> <p>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 lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek maki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane. Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa produktu </p> <p>Nazwa producenta</p>	Kg	800					
II.	Bułeczki (CPV 15811400-0)								

ZAŁ. NR 4 PIECZYWO II 2022

4.	<p>Buleczki pszenne. Bułki o masie 50 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata miejscu podziału, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężyste, równomiernie porowate, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemiakzaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>i</p> <p>Nazwa producenta</p>	Kg	400						
----	--	--	----	-----	--	--	--	--	--	--

ZAŁ. NR 4 PIECZYWO II 2022

5.	<p>Buleczki grahamki. Bułki o masie 50 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej pszennej, 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, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata z widocznymi ziarnami, barwa : skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie 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 zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	160					
	<p>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</p>								

UWAGA :

Formularz wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone muszą być wszystkie pozycje asortymentowe, we wszystkich kolumnach formularza. Kolumnę Nr 7 i Nr 10. Wykonawca winien podsumować.

Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów podać dla wielkości jednostek określonych w **kol. Nr 5** dla asortymentu określonego w **kol. Nr 2**.

Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach, określonych w kol.Nr 2

Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr 6, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.

..... dnia

(Miejscowość)

(data)

.....
pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy