

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik Nr 4 do SIWZ
(znak sprawy 1/POs/2017)

Zadanie Nr 3 - PIECZYWO
Formularz cenowy

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. Nr 1-3 15811100-7 (chleb),
- poz. Nr 4-5 15811400-0 (bułeczki).

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 i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
I. Chleb (CPV 15811100-7)								
1.	Chleb zwykły długi (nie krojony). Masa bochenka 600 g. 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 cm ³ , dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce, dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych bochenków powyżej 500g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4%.	Nazwa produktu Nazwa producenta	kg 9300					

<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>2. 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 krajalności, 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 skórce.</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>Nazwa producenta</p> <p>.....</p>	<p>kg 1200</p>					
<p>3. 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 krajalności, 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</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p>	<p>kg 2000</p>					

	oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, 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.						
II. Bułeczki (CPV 15811400-0)							
4. Bułeczki pszenne. Bułki o masie 50 g.		kg 640					
<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 i 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 w miejscu podziału, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, 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 skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu 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>	Nazwa produktu Nazwa producenta						
5. Bułeczki grahamki. Bułki o masie 50 g.		kg 320					
<p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu</p>	Nazwa produktu						

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. 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 lepkiem, 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.	Nazwa producenta						
Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX		XXXXXXXX	XXXXXXXXXX	

UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2.
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określonych w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia
(Miejscowość) (data)

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