

Pieczęć firmowa Wykonawcy:

**Zał. Nr 4 do SIWZ****Zadanie Nr 3 – PIECZYWO**

Znak sprawy: DPS III.263.7.2019

**Formularz cenowy**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego</b>	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta a dla poz. asort. Nr 90-96 : - nazwa produktu - źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	<b>Nazwa jednostki miary</b>	<b>Ilość jednostek</b>	<b>Cena netto za jednostkę  [zł.]</b>	<b>Wartość netto pozycji asortyment owej  (kol.5 x kol.6)  [zł.]</b>	<b>Stawka podatku VAT dla pozycji asortyment owej  [%]</b>	<b>Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej  (kol.7 x % VAT:100)  [zł.]</b>	<b>Cena brutto pozycji asortymentowej  (kol.7 + kol.9) [zł.]</b>
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>I.</b>	<b>Chleb (CPV 15811100-7)</b>								

Załącznik Nr 4 PIECZYWO dostawy 2020 rok

1.	<p><b>Chleb zwykły długi (nie krojony). Masa bochenka 600 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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<sup>3</sup>, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce, dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> 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>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	9300					
----	---	--	----	------	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 4 PIECZYWO dostawy 2020 rok

2.	<p><b>Chleb graham (nie krojony). Masa bochenka 400 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	1200					
3.	<p><b>Chleb słonecznikowy (nie krojony). Masa bochenka 400 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 skórcie.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne. Chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu 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.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	1800					

## Załącznik Nr 4 PIECZYWO dostawy 2020 rok

II.	<b>Bułeczki (CPV 15811400-0)</b>								
4.	<b>Bułeczki pszenne. Bułki o masie 50 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 jasnobrazowej, 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, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm <sup>3</sup> . <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej 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.	Nazwa produktu ..... ..... ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... ..... ..... .....	Kg	800					

Załącznik Nr 4 PIECZYWO dostawy 2020 rok

5.	<p><b>Buleczki grahamki. Bułki o masie 50 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i 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><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> 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	320					
	<p><b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</b></p>	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx		xxxx	xxxx	

**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