

Pieczęć firmowa Wykonawcy:

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

Znak sprawy: DPS III.263.3.2020

**Formularz cenowy**

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

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 | 10800 |  |  |  |  |  |
|----|---|--|----|-------|--|--|--|--|--|

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 wyraźnej 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

[illegible]

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