SP2.Kśw.261.1.2020 Załącznik nr 2.6 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Bułka tarta** | Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Postać sypka, bez grudek. Niedopuszczalna obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Masa netto produktu powinna wynosić min. 500 g.Smak i zapach typowy dla suszonego pieczywa pszennego, niedopuszczalny zapach i smak obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.Opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 1600 |  |  | 5 |  |
|  | **Bułka wrocławska /krojona/** | Produkt otrzymany z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu roślinnego, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułki wrocławskiej; waga produktu: nie mniej niż 340 g; kształt kopulasty o podstawie owalnej wydłużonej. Pieczywo krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju bułki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 400 |  |  | 5 |  |
|  | **Chleb graham /krojony/** | Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750 oraz mąki żytniej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka minimum 500 g maksimum 600 g.Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 600 |  |  | 5 |  |
|  | **Chleb mieszany (krojony)** | Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka minimum 500 g maksimum 600 g.Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 900 |  |  | 5 |  |
|  | **Chleb mieszany słonecznikowy /krojony/** | Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka minimum 450 g maksimum 500 g.Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce, dopuszcza się widoczne zapieczoneziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, zwidocznymi ziarnami słonecznika, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 700 |  |  | 5 |  |
|  | **Chleb mieszany z soją /krojony/** | Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna sojowego, ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka minimum 500 g maksimum 600 g.Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 700 |  |  | 5 |  |
|  | **Chleb żytni razowy /krojony/** | Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka minimum 450 g maksimum 500 g.Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 700 |  |  | 5 |  |
|  | **Grzanki pszenne** | Grzanki pszenne, wypiekane z mąki pszennej z dodatkami wg receptury, gotowe do spożycia, w kształcie prostopadłościennych kostek. Przeznaczenie: dodatek do zup, sałatek itp. Opakowanie jednostkowe z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością, masa netto produktu min. 150 g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 600 |  |  | 5 |  |
| RAZEM |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy