INT.261.1.2019 Załącznik nr 2.3 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Cechy charakterystyczne** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa za szt.** | **Wartość netto** | **Stawka Vat** | **Wartość brutto** |
| 1 | **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 chleba zwykłego krojonego w folii powinna wynosić 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.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 900 |  |  | 5% |  |
| 2 | **Chleb sitkowy (krojony)** | Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej (w tym mąka żytnia sitkowa) i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży, soli, mielonego prażonego żyta i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka chleba zwykłego krojonego w folii powinna wynosić 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.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 600 |  |  | 5% |  |
| 3 | **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 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. | 400 |  |  | 5% |  |
| 4 | **Bułka graham** | Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Bułka o masie min. 50 g, kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej.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.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 550 |  |  | 5% |  |
| 5 | **Bułka parówka** (**krojona)** | Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą. Bułka parówka o masie min. 350 g. Bułka niekrojona.Kształt kopulasty o podstawie wydłużonej owalnej o końcach zaokrąglonych; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej. Miękisz o dość 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 pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 830 |  |  | 5% |  |
| 6 | **Pączek lukrowany** | Pączek tradycyjny, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady lub z róży, smażone w tłuszczu, wykańczane lukrem.Kształt okrągły, wykończone lukrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone lub ze śladami pleśni. Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców. Barwa skórki jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki; barwa miękiszu kremowa. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.Opakowania powinny stanowić kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 440 |  |  | 8% |  |
| 7 | **Bułki z ziarnami (wieloziarniste typu musli)** | Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, płatków owsianych i pszennych, siemienia lnianego, ziaren sezamu i ziarna słonecznika; wygląd: kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, obsypana ziarnami siemienia lnianego i sezamu, z możliwym dodatkiem soli. Bułka o masie min. 50 g.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.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 400 |  |  | 5% |  |
| 8 | **Chleb żytni, krojony** | Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 720, na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa bochenka chleba zwykłego krojonego w folii powinna wynosić 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.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 900 |  |  | 5% |  |
| 9 | **Ciasto drożdżowe z kruszonką i rodzynkami** | Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z dodatkiem rodzynek w środku ciasta min. 15% , wykończone kruszonką, kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców, barwa skórki złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszu kremowa, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia.Opakowania stanowią blaszki (formy), kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 350 g. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  | 8% |  |
| 10 | **Rogal maślany**  | Rogal z ciasta maślanego z mąki pszennej, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych, masa min. 55 g.Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 470 |  |  | 8% |  |
| 11 | **Bagietka krótka** | Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na 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 bagietek.Struktura i konsystencja - podłużna, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.Skórki - złocista do jasnobrązowej. Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bagietek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.Masa: min. 140 g, długość 15-25 cm.Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w miękiszu.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  | 5% |  |
| 11 | **Chałka** | Pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, tłuszczu, mleka i innych surowców określonych recepturą; wygląd: kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równolegle ułożone wałeczki; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, gładka, błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką lub nie posypana, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; 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 pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; masa pieczywa do 6h po wypieku, g: 400; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  | 8% |  |
| 12 | **Drożdżówka z nadzieniem owocowym lub makowym.** | Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owocowym (jabłkiem, truskawką, porzeczką, morelą, jagodą)lub masą makową - do wyboru przez Zamawiającego, dopuszczalne wykończone kruszonką. Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem owocowym lub makowym, niedopuszczalne grudki surowców; barwa skórki złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszu: kremowa; smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia.Masa pojedynczej drożdżówki nie mniej niż 100g.Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 250 |  |  | 8% |  |
| **RAZEM** |  |  |  |

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy