

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.	Bagietka krótka	<p>Pieczycwo 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.</p> <p>Struktura i konsystencja - podłużna, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.</p> <p>Skórki - złocista do jasnobrązowej. Mięksiz - 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 skórcie.</p> <p>Masa: min. 140 g, długość 15-25 cm.</p> <p>Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w mięksizu.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt.	50			5%	
2.	Bułka graham	<p>Pieczycwo 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.</p> <p>Bułka o masie min. 50 g, kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	szt.	100			5%	
3.	Bułka kukurydziana	<p>Pieczycwo wyrabiane z mąki pszennej oraz mąki kukurydzianej (min. 18%), na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Bułka o masie min. 50 g, kształt kopulasty o podstawie owalnej, okrągłej lub zbliżonej do prostokąta.</p>	szt.	50			5%	

		<p>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.</p> <p>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.</p>						
4.	Bułka parówka (krojona)	<p>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 krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>	szt.	600			5%	
5.	Bułka tarta	<p>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.</p> <p>Smak i zapach typowy dla suszonego pieczywa pszennego, niedopuszczalny zapach i smak obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>	szt.	170			5%	
6.	Bułki z ziarnami (wielozienne typu musli)	<p>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.</p>	szt.	80			5%	

		<p>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.</p> <p>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.</p>						
7.	Chlebka	<p>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 równoległe 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 krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, 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.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt.	50			5%	
8.	Chleb mieszany (krojony)	<p>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.</p> <p>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 krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt.	1000			5%	

		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.						
9.	Chleb sitkowy (krojony)	<p>Pieczyno 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.</p> <p>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. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej kralalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu lepkiem, niedopieczonym, z zakalciem, 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>	szt.	250			5%	
10.	Chleb żytni, krojony	<p>Pieczyno 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.</p> <p>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. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej kralalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu lepkiem, niedopieczonym, z zakalciem, 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>	szt.	330			5%	
11.	Drożdźówka z nadzieniem	Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owocowym (jabłkiem,	szt.	120			5%	

	owocowym lub makowym.	truskawką, porzeczką, morelą, jagodą) lub masą makową - do wyboru przez Zamawiającego, dopuszczalne wykończone kruszonką. Mięksiz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem owocowym lub makowym, niedopuszczalne grudki surowców; barwa skórki złocista do jasnobrązowej, barwa mięksizu: 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.							
12.	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. 700 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	szt.	20			5		
13.	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.	300			5%		
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 pieczęć osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy