

Załącznik nr 5 do SIWZ Formularz ofert cenowych - Zadanie nr 5 Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) (kol. V x kol. VI)	Stawka VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Cena jednostkowa brutto (zł) (kol. VI + kol. IX)	Wartość brutto (zł) (kol. V x kol. X)
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
1	BABKA PIASKOWA	waga od 400 g do 500 g	szt	50						
2	BUŁKA TARTA	waga 500 g	szt	50						
3	BUŁKA WROCŁAWSKA	waga od 340 g 350 g	szt	30						
4	BUŁKA WROCŁAWSKA KROJONA	waga od 340 g 350 g	szt	1020						
5	CHLEB RAZOWY KROJONY	waga od 400 g do 500 g	szt	100						
6	CHLEB SITKOWY KROJONY	waga od 400 g do 500 g	szt	50						
7	CHLEB SŁONECZNIKOWY KROJONY	waga od 400 g do 500 g	szt	50						
8	CHLEB WIELOZIARNISTY KROJONY	waga od 400g do 500g	szt	150						
9	CHLEB ZWYKŁY KROJONY	waga 600 g	szt	1300						
10	DROŻDŻÓWKA Z BRZOSKWINIAMI	waga od 80 g do 100 g	szt	150						
11	DROŻDŻÓWKA Z JABŁKAMI	waga od 80 g do 100 g	szt	150						
12	DROŻDŻÓWKA Z JAGODAMI	waga od 80 g do 100 g	szt	150						
13	DROŻDŻÓWKA Z MARMOLADĄ	waga od 80 g do 100 g	szt	150						

14	DROŻDŻÓWKA Z SEREM	waga od 80 g do 100 g	szt	150						
15	DROŻDŻÓWKA Z WIŚNIAMI	waga od 80 g do 100 g	szt	150						
16	GRES PĄCZKOWY	wyrób drożdżowo-serowy	kg	18						
17	PALUCH DROŻDŻOWY	waga od 80 g do 100 g	szt	210						
18	PĄCZEK Z MARMOLADĄ	waga od 80 g do 100 g	szt	400						
19	PLACEK DROŻDŻOWY	waga od 400 g do 500 g	szt	60						
20	ROGAL MAŚLANY	waga od 80 g do 100 g	szt	600						
21	SZARLOTKA		kg	30						
22	ŚLIMACZKI DROŻDŻOWE, LUKROWANE	waga od 50 do 80 g	szt	150						
23	WAFLE TORTOWE, SUCHE	waga od 160 g do 200 g	szt	60						
	RAZEM									

- **Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa:** pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki i soli; smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, gnicia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Sporządził:

Zatwierdził: