

## 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	<b>Chleb mieszany (krojony)</b>	<p>Pieczyno 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 nieznaczna ilość mąki na skórce. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu 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> <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.	700			5%	
2	<b>Chleb sitkowy (krojony)</b>	<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 nieznaczna ilość mąki na skórce. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu 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>	szt.	300			5%	

		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.						
3	<b>Bułka tarta</b>	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.	230			5%	
4	<b>Bułka graham</b>	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.	80			5%	
5	<b>Bułka parówka (krojona)</b>	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. Miękiś o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiś 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. 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	szt.	350			5%	

		przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.						
6	<b>Pączek lukrowany</b>	<p>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.</p> <p>Kształt okrągły, wykończone lukrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone lub ze śladami pleśni. Miękiśz 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.</p> <p>Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p>	szt.	380			5%	
7	<b>Bułki z ziarnami (wielozziarniste typu musli)</b>	<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> <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.	210			5%	
8	<b>Chleb żytni, krojony</b>	<p>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.</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 nieznaczny ilość mąki na skórce. Miękiśz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy</p>	szt.	250			5%	

		<p>w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu 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> <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>						
9	<b>Ciasto drożdżowe z kruszonką i rodzynkami</b>	<p>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 miększu kremowa, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt.	15			5%	
10	<b>Rogal maślan</b>	<p>Rogal z ciasta maślanego z mąki pszennej, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych, masa min. 55 g.</p> <p>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> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt.	230			5%	
11	<b>Bagietka krótka</b>	<p>Pieczyno 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. Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla</p>	szt.	60			5%	

		<p>tego rodzaju bagietek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.</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 miększu.</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>						
12	<b>Chałka</b>	<p>Pieczyno 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 miększem, gładka, błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką lub nie posypana, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; miększo o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miększo po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepim, niedopieczonym, z zakalce, 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.	15			5%	
13	<b>Drożdżówka z nadzieniem owocowym lub makowym.</b>	<p>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. Miększo dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem owocowym lub makowym, niedopuszczalne grudki surowców; barwa skórki złocista do jasnobrazej, barwa miększu: kremowa; smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia.</p> <p>Masa pojedynczej drożdżówki nie mniej niż 100g.</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</p>	szt.	150			5%	

		mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.						
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