

.....  
Pieczęć Wykonawcy.....  
(miejscowość , data)**FORMULARZ CENOWY – opis przedmiotu zamówienia na dostawę pieczywa dla ZSG.**

L.p	Przedmiot zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	VAT %	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Bułka graham</b> 0,10 kg skład mąka pszenna graham typu 1850 – 42% mąka pszenna typu 750 , woda sól , drożdże	Szt.	1000						
2	<b>Bułka kajzerka</b> 0,10 kg, skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól. opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	Szt.	2962						
3	<b>Bułka montowa</b> 0,10 kg skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	Szt.	3029						
4	<b>Bułka tarta</b> – opakowanie 0,50 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),	kg	402						

	oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.							
5	<b>Bułka z ziarnami</b> 0,10 kg skład: mąka pszenna, mąka graham min. 30% - 35%, woda, drożdże, ziarna: dyni, słonecznika, płatki owsiane, sól, słód żytni palony, cukier. opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty ,bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	Szt.	2800					
6	<b>Chleb graham</b> krojony 0,50 kg skład mąka pszenna graham typu 1850 – 42% mąka pszenna typu 750 , woda sól , drożdże	Szt.	200					
7	<b>Chleb orkiszowy</b> 0.50 kg , skład: mąka pszenna min.10% - 12%, mąka orkiszowa min. 10%-12%, mąka żytnia typ 720, woda , sól drożdże, pieczywo krojone , opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane:  nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	Szt.	500					
8	<b>Chleb pszenno-żytni krojony</b> 0,70kg, skład: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40%- 45%, na kwasie naturalnym (mąka żytnia i woda) z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm,	szk.	1500					

	<p>opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środka do przetwarzania mąki), enzymów, , zawierające nie więcej niż 0,3 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>							
9	<p><b>Chleb wiejski</b> 0,60kg skład : mąka pszenna, mąka żytnia na kwasie naturalnym z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środka do przetwarzania mąki),</p>	Szt.	303					

10	<p><b>Chleb z ziarnami</b> 0,60 kg skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypyany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone, opakowany w folię, kształt nadany formą, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>	szt.	200					
11	<p><b>Drożdżówka</b>- nadziewana serem lub marmoladą lub owocami - waga drożdżówki ogółem min.100g - 110g, waga nadzienia min. 0,5dkg - 1,5 dkg, zawartość do 10g tłuszczu i do 10g cukru w 100g produktu - nie przekraczając tych wartości. Świeża, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>	Szt.	2500					
12	<p><b>Pączki z nadzieniem</b>, (różany, czekoladowy, budyń) waga 100 g</p>	Szt.	1000					
13	<p><b>Pizza</b> 0,10 kg skład mąka pszenna 550,woda koncentrat tłuszcz roślinny ser żółty, drożdże</p>	Szt.	1000					

14	<b>Sztangiel wyborowy</b> 0,10 kg skład mąka pszenna typu 500,woda ,sól , drożdże	Szt.	8500					
15	<b>Bułka pszenna</b> 0,05 kg skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	Szt.	5000					
16	<b>Bagietka</b> , standardowa 5–6 cm szerokości, 3–4 cm grubości i ok. 1 m długości, delikatny ,miększy zamknięty w rumianej skórce, 78% mąka pszenna, waga 140g	Szt.	650					
	<b>Razem</b>	x	x					

Dostarczany towar winien być wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.

Zamawiający wymaga, aby dostarczone pieczywo było wyprodukowane nie dłużej niż 15 godzin przed dostawą. Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016 poz.1154). Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in. nazwy, adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

.....

/podpis osoby uprawnionej/