

FORMULARZ CENOWY

załącznik nr 1/5

do ogłoszenia SP2/271/11/2015

.....
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 5 – PIECZYWO

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Wartość brutto (kol. 6 + VAT)	Nazwa produktu, asortyment (nazwa producent, kraj pochodzenia, data charakterystyczna)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bułka tarta - opakowanie 0,45 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), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	kg	600				
2	Chleb zwykły - o wadze 600g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo	szt.	50				

	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 (środku 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						
3	Chleb razowy – o wadze do 500g, pieczywo spożywcze żytnie, skład; mąka razowa, mąka pszenna, woda, naturalny zakwas, słód żytni ciemny palony, drożdże, sól, podłużny bochenek lub nadany formą, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba; pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności, warunki przechowywania, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środku 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	szt.	100				
4	Chleb wieloziarnisty – o wadze do 500g, skład ziaren w cieście: ryż, siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i	szt.	50				

	pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ziaren zbóż, pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przyg. do spoż., warunki przechowywania, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środku 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,						
5	Chleb słonecznikowy - o wadze do 600g, wypiekany z żytniej maki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, słonecznik, pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środku 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	szt.	50				
6	Bułka Kielecka – opakowanie 300g, krojona, zawierające nie więcej niż 0,3 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g	szt.	10				

	tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierająca nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia,						
7	Chałka – waga: ok. 200g, skład: mąka pszenna, drożdże, średnica 10 -15cm, 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, zawierająca nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia,	szt.	5				
8	Bułka grahamka - Mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól, zarodki pszenne, waga 60 – 100 g, podłużna lub okrągła, skóra gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, 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	szt.	10				
9	Chleb żytni – skład: mąka żytnia, mąka żytnia razowa, woda, naturalny zakwas, drożdże, sól, 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	szt.	50				

Dane do kolumny nr 4 przygotował (data ,podpis): 21/11/2015 r. – Elżbieta Kidacka-Przełożny