

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/ l)	Ilość	Gramatura 1 bochenka/sztuk i	Gramatura netto bochenka/szt. proponowana przez wykonawcę	Ilość bochenków/ sztuk proponowana przez wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania brutto	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nawzwa producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10=7*9	11	12=10*11	13=10+12	14
1	Pieczyno - angielka (krojona)	kg	5850	300-600g									
2	Pieczyno - chałka	kg	800	300-600g									
3	Pieczyno - chleb pszenmy Graham (krojony)	kg	400	300-600g									
4	Pieczyno - mieszane, chleb słonecznikowy żytni lub pszenno - żytni, chleb 5 ziaren, wielozbożowy (krojony)	kg	400	300-600g									
5	Pieczyno - chleb orkiszowy (krojony)	kg	400	300-600g									
6	Pieczyno - chleb razowy (krojony)	kg	400	300-600g									
7	Pieczyno - chleb zwykły pszenno - żytni typu baltonowski lub inne równoważne (krojony)	kg	5000	400-600g									
8	Pieczyno - rogate maślane	kg	400	80-100g/szt									

Kolumna numer 6 - należy wpisać gramaturę jaką oferuje wykonawca , zawartą w przedziale preferowanym przez Zamawiającego.

Kolumna numer 7 - należy wpisać ilość opakowań po przeliczeniu ilości zamawianych kg/l na zaproponowaną przez wykonawcę gramaturę. Łączną wagą oferowanego produktu nie może być mniejsza niż wymagana w kolumnie 4.

Uwagi:
Oferowane produkty nie zawierają konserwantów, polepszaczy, sztucznych barwników.

Pozycje asortymentowe są dostępne przez cały okres trwania umowy.

Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego.

Pożądane cechy organoleptyczne pieczywa:

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
- Skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno-do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu. Skórka nie powinna być cieńsza niż 2mm. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
- Jakość miękiszu- miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki.
- Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Opakowania jednostkowe dla zamawianego świeżego pieczywa (w postaci krojonej) oraz wyrobów ciastkarskich (chałka, rogale) muszą być:

- suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów,
- z materiałów dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Cechy dyskwalifikujące towar (wady) :

- zaparowanie,
- zgniecenie, rozkruszenie,
- uszkodzenie opakowania,
- zabrudzenie opakowania.

Wartość oferty netto Zł (słowniezł)

Wartość podatku VAT Zł (słowniezł)

Wartość oferty brutto Zł (słowniezł)

.....
(miejscowość i data)

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby(osób)
upoważnionych do reprezentowania
Wykonawcy