

Świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura 1 bochenka/ sztuki	Gramatura netto bochenka/szt. proponowana przez Wykonawcę	Ilość bochenków/ sztuk proponowana przez wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania brutto	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość łącznie netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łącznie 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	Pieczywo - angielfka (krojona)	kg	7965	300-600g									
2	Pieczywo - chałka	kg	1002	300-600g									
3	Pieczywo - chleb pszenny Graham (krojony)	kg	1360	300-600g									
4	Pieczywo - mieszane, chleb słonecznikowy, sojowy żytni lub pszenno - żytni (krojony)	kg	1150	300-600g									
5	Pieczywo - mieszane, chleb 5 ziaren, wielozbożowy, żytni lub pszenno - żytni (krojony)	kg	1160	300-600g									
6	Pieczywo - chleb orkiszowy (krojony)	kg	1830	300-600g									
7	Pieczywo - chleb razowy (krojony)	kg	1450	300-600g									
8	Pieczywo - chleb zwykły pszenno - żytni typu baltonowski lub inne równoważne (krojony)	kg	3910	400-600g									
9	Pieczywo - rogalie maślane	kg	520	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 na zaproponowaną przez Wykonawcę gramaturę. Łączna waga 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.

Pożądanee 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	(słownie:.....zł)
Wartość podatku VAT:zł	(słownie:.....zł)
Wartość oferty brutto:zł	(słownie:.....zł)

.....
(miejsowość i data)

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