

Formularz asortymentowo - cenowy

Część 1 - Pieczywo

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Chleb mieszany pszenno - żytni krojony 1 kg	kg	24 000				
2.	Chleb pszenny krojony 0,8 kg	kg	14 000				
3.	Chleb graham krojony 0,5 kg	kg	13 000				
4.	Chleb bezglutenowy 0,5 kg	kg	25				
5.	Chleb słonecznikowy	kg	1 000				
6.	Chleb razowy	kg	1 000				
7.	Bułka tarta 0,5 kg	kg	550				
8.	Bułka grahamka 80 g	szt.	50 000				
9.	Bułka zwykła poznańska 90 g	szt.	20 000				
10.	Bułka zwykła mała 50 g	szt.	3 000				
11.	Bułka hot-dog 100 g	szt.	30				
12.	Bułka kanapkowa krojona 400 g	szt.	200				
13.	Pieczywo pszenne tostowe 500 g	kg	10				
14.	Pieczywo pełnoziarniste tostowe 500 g	kg	30				
15.	Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 80 g	szt.	3 000				
16.	Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 50 g	szt.	2 500				
Razem							

Wymagania:

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dobrej jakości oraz czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymagań na każde wezwanie Zamawiającego.

2. Opis wymaganego towaru:

- 1) chleb wymieniony w pozycjach: 1 - 4: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, świeży, skórka na powierzchni wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
- 2) chleb wymieniony w pozycji 5: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki żytniej razowej, na naturalnym zakwasie, z dodatkiem ziarna słonecznika w całym chlebie, bez dodatku karmelu czy siodu jęczmiennego;
- 3) chleb wymieniony w pozycji 6: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki razowej, grubo mielonej;
- 4) bułka tarta: otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, postać sypka, bez grudek, barwa od szaro kremowej do złocistej, może być niejednolita, produkt o zapachu swoistym, bez obcych zapachów i smaku typowym dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków;
- 5) bułki wymienione w pozycjach: 8 - 10: okrągłe lub owalne, świeże, skórka wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
- 6) bułki wymienione w pozycjach: 11 - 12: podłużne, charakterystyczne dla swojego asortymentu;
- 7) chleb tostowy wymieniony w pozycjach: 13 - 14: krojony w kwadratowe kromki o jednakowej grubości, wypieczony, delikatny miąższ, wyprodukowany z mąki pszennej oraz pełnoziarnistej;
- 8) bułki wielozbożowe z ziarnami wymienione w pozycjach: 15 - 16: podłużne, okrągłe lub o kwadratowym kształcie, dobrze wypieczone, z ziarnami wewnątrz bułki i na powierzchni.

Pieczywo winno być dobrze wypieczone, skórka chleba powiązana z miększym, miększy elastyczny, nie może się kruszyć ani być lepki. Zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa. Świeże.

3. Cechy dyskwalifikujące:

- 1) pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
- 2) zabrudzone, spalone, miększy lepki i niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli;
- 3) smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;
- 4) zapach stęchły lub inny obcy, zapach sfermentowanego ciasta;
- 5) nieświeże.

oświadczenie należy podpisać
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym