

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY PIECZYWO (świeże z bieżącej produkcji)

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - PIECZYWO ŚWIEŻE

Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane pieczywo było z bieżącej produkcji w szczególności powinny być:

- a) całe, świeże
- b) Dobrze wypieczone, skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.
- c) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczone mikrobiologicznie lub fizycznie oraz pieczywo nieświeże.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od menu i ilości żywionych osób.

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 6)	UWAGI-gramatura wycenianego towaru
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bułka graham (100 g) posiadająca w swoim składzie mąkę pszenną, żytnią o lekko chropowatej skórce	szt	600				
2	Bułka zwykła mini (50g) pszenna, równomiernie zabarwiona	szt	4000				
3	Bułka zwykła (90g-100 g) pszenna, skórka gładka, równomiernie zabarwiona	szt	100				
4	Bułka kajzerka 60 g pszenna	szt.	250				
5	Bułka kielecka pszenna, krojona, lekko chropowata, równomiernie zabarwiona (400g)	szt	60				
6	Bułka Małgorzatka (90g) pszenna lub posypana makiem lub sezamem	szt	1000				
7	Bułka tarta 1 kg przetworzona z bułki pszennej, bez obcych dodatków zanieczyszczeń, sucha w dotyku	kg	50				

8	<i>Bułka wieloziarnista (90g) pszenno – orkiszowa posypana ziarnami słonecznika</i>	<i>szt</i>	<i>1000</i>				
9	<i>Bułka czerstwa pszenna, bez oznak w środku i na zewnątrz nalotu pleśni, dobrze wysuszona 100 g</i>	<i>szt</i>	<i>100</i>				
10	<i>Chwałka 500g (krojona) z mąki pszennej, z niewielką ilością cukru,</i>	<i>szt</i>	<i>250</i>				cukier poniżej 15 g na 100 g gotowego wyrobu
11	<i>Chleb pasterski krojony (500g) skórka lekko chropowata, błyszcząca, bez wgnieceń, nie popękany, średnio zarumieniony</i>	<i>szt</i>	<i>250</i>				
12	<i>Chleb razowy 400 g (krojony) mąka pszenno- żytnia, skórka chrupiąca, dobrze wypieczony, kromki suche nie lepiaące się</i>	<i>szt</i>	<i>150</i>				
13	<i>Chleb rzeszowski 700 g krojony, bochenek podłużny, średnio zarumieniony</i>	<i>szt.</i>	<i>400</i>				
14	<i>Chleb pszenno żytni z ziarnami słonecznika 400 g (krojony) skórka chrupiąca, dobrze wypieczony, kromki suche nie lepiaące się</i>	<i>szt.</i>	<i>350</i>				
15	<i>Bagietka</i>	<i>szt</i>	<i>30</i>				
16	<i>Rogal maślany bez nadzienia, po wypieku odznaczający się lekko błyszczącą skórką o zabarwieniu jasnobrązowym</i>	<i>szt</i>	<i>700</i>				cukier poniżej 15 g na 100 g gotowego wyrobu
17	<i>Sztangiel (90g) o chrupiącej skórce równomiernie zabarwiony</i>	<i>szt.</i>	<i>600</i>				
18	<i>Drożdżówka 60 g Słodka bułka drożdżowa z nadzieniem z białego sera lub dżemu, dobrze wypieczona.</i>	<i>szt</i>	<i>200</i>				
					<i>Wartość ogółem</i>		
					<i>brutto</i>		

.....

(Podpis i pieczęć osoby uprawnionej)