

.....
/pieczętka Wykonawcy/

FORMULARZ CENOWY

Część 3: Pieczywo

LP	Nazwa asortymentu	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Stawka podatku VAT(%)	Cena jedn. brutto (5x7)	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Bułka pszenna – czerstwa – o wadze 100 g,	szt	150		0,00	5%	0,00	0,00
2	Bułka tarta - opakowanie 0,5 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. Opakowanie 0,5kg	szt	100		0,00	5%	0,00	0,00

3	<p>Chleb graham – o wadze do 500g, wypiekany z żytniej maki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, 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 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia</p>	szt	180	0,00	5%	0,00	0,00
---	--	-----	-----	------	----	------	------

4	<p>Chleb wieloziarnisty – o wadze do 500g, skład ziaren w cieście: ryż, siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypyany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i 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 (środek do przetwarzania mąki), enzymów,</p>	Szt	180		0,00	5%	0,00	0,00
---	--	-----	-----	--	------	----	------	------

5	<p>Chleb zwykły - o wadze 700g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo 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 (środków do przetwarzania mąki), enzymów, , zawierające nie więcej niż 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia</p>	szt	300	0,00	5%	0,00	0,00
---	--	-----	-----	------	----	------	------

6	Chleb żytni ze słonecznikiem - o wadze do 500g, 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 (środków do przetwarzania mąki), enzymów	szt	180		0,00	5%	0,00	0,00
7	Żurek – naturalny, bez konserwantów, skład: mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000, woda, sól, czosnek, konsystencja pół gęsta, opakowanie 3,3L	szt	70		0,00	5%	0,00	0,00
8	Groszek ptysiowy - mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, sól lub mąka pszenna, mamas jajeczna, olej kokosowy. Opakowanie jednostkowe 1kg.	kg	12		0,00	5%	0,00	0,00
			RAZEM		0,00			0,00

/miejsowość, data/

/dane przygotowała/