

**DZP.3320.58.20 – Opis przedmiotu zamówienia – formularze cenowe**

**Zadanie 1 - Bulki, chleb i placki**

	Nazwa	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent
1.	<p><b>Bulka tarta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień;</li> <li>– postać sypka, bez grudek;</li> <li>– barwa bardzo jasna;</li> <li>– smak typowy dla wysuszonego produktu;</li> <li>– masa netto 1 opakowania – 500g;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1m-c od daty dostawy do magazynu;</li> <li>– opakowania jednostkowe – torby papierowe;</li> <li>– opakowanie musi zawierać informacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.</li> </ul>	kg	1 000						
2.	<p><b>Bulka pszenna zwykła, okrągła o wadze 50g</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą;</li> <li>– wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej;</li> <li>– nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni;</li> <li>– skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie zabarwiona sucha w dotyku o dobrej krawalności;</li> <li>– miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli;</li> <li>– smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</li> <li>– opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</li> </ul>	szt.	220 000						
3.	<p><b>Bulka typu grahamka, okrągła o wadze 50g</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bułka produkowana z mąki pszennej typu graham, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą;</li> <li>– wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej;</li> </ul>	szt.	100 000						

<ul style="list-style-type: none"> <li>– nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni;</li> <li>– skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie zabarwiona sucha w dotyku o dobrej krajalności;</li> <li>– miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli;</li> <li>– smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</li> <li>– opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</li> </ul>							
<p><b>4. Chleb mieszany pszenno-żytni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wypiekany z mąki pszennej i żytniej, w foremce, na bazie naturalnego zakwasu, bez dodatku polepszaczy;</li> <li>– waga 1 sztuki chleba – 500g;</li> <li>– krojony w kromki o jednakowej grubości;</li> <li>– zapakowany w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa;</li> <li>– niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce;</li> <li>– miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</li> <li>– opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</li> </ul>	szt.	22 000					

<p><b>5. Chleb razowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wypiekany w foremce, z mąki żytniej razowej i pszennej, na bazie naturalnego zakwasu, bez dodatku polepszaczy;</li> <li>– waga 1 sztuki chleba – 500g;</li> <li>– krojony w kromki o jednakowej grubości;</li> <li>– zapakowany w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa;</li> <li>– niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce;</li> <li>– miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</li> <li>– opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;</li> </ul>	szt.	40 000					
<p><b>6. Placek pszenny typu cebularz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pieczywo pszenne z dodatkiem cebuli;</li> <li>– waga 1 sztuki – 100g;</li> <li>– niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni;</li> <li>– skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce;</li> <li>– miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien</li> </ul>	szt.	1 200					

<p>wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</p> <p>– opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>							
<p><b>7. Bulka kukurydziana bezglutenowa</b></p> <p>– przygotowana z m.in. mąki kukurydzianej, dedykowana dla konsumentów z nietolerancją glutenu;</p> <p>– posypana ziarnami słonecznika lub dyni;</p> <p>– waga 1 sztuki – 100g;</p> <p>– zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia;</p> <p>– niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce;</p> <p>– miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</p> <p>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</p> <p>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy;</p> <p>– opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;</p> <p>– opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;</p>	szt.	800					

**RAZEM:**

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
/ podpis osoby upoważnionej/

**Zadanie 2 – Drożdżówki**

	Nazwa	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent
1	<b>Drożdżówka</b> – wyrób cukierniczy z nadzieniem z jabłka, budyniu waniliowego lub śmietankowego, białego sera, czarnych jagód, marmolady owocowej, soczewicy, kaszy gryczanej lub kapusty ( <i>*rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego</i> ) – waga 1 sztuki – 100g; – zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona o kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min; nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia; – niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce; – miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; – nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy; – opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; – opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;	szt.	4 500						
2.	<b>Drożdżówka półfrancuska</b> – wyrób cukierniczy przygotowany z ciasta półfrancuskiego z nadzieniem z jabłka, budyniu waniliowego lub śmietankowego, białego sera, czarnych jagód, marmolady owocowej ( <i>*rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego</i> ); – waga 1 sztuki – 100g – zapakowana w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. nazwę produktu, skład, datę produkcji i termin przydatności do spożycia; – niedopuszczalne wyroby zdeformowane, popękane, zgniecione,	szt.	3 200						

<p>zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</li> <li>– nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju wyrobu niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</li> <li>– okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy</li> <li>– opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;</li> <li>– opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;</li> </ul>								
					<b>RAZEM:</b>			

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
/ podpis osoby upoważnionej/