

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY – część I - PIECZYWO

Lp	Nazwa	Termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 5 x 6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kol. 7 x 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Bułka zwykła pszenna CPV:15811000-6, PN-A-74108, PN-A-74108 o wadze 60-100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania	2 dni	szt.	50				
2	Bułka tarta CPV:156125006, PN-A-74113, PN-A-74015, PN-A-74108, PN-A-74014, PN-A-74016 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 niejednorodna, 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 dostawy – producenta, adres, nazwę produktu,	1 m-c	kg	150				

	masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.							
3	Bułka kajzerka CPV:15811000-6, PN-A-74108, PN-A-74108 o wadze 60-100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, z nacięciem „krzyżykiem”, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania	2 dni	szt.	1600				
4	Bułka grahamka CPV:15811100-7, PN-A-74108 o wadze 60-100 g wypiekana z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą , okrągła, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju bułki, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania	2 dni	szt.	350				
5	Chleb zwykły baltonowski CPV:15811100-, PN-A-74108, PN-93/A-74103 - o wadze 700 g, 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, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez	2 dni	szt.	650				

	uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony,							
6	Chleb graham CPV:15811100-7, PN-A-74108 o wadze 700 g wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której mięksisz jest równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, 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, warunki przechowywania	2 dni	szt.	220				
7	Chleb razowy CPV:15811100-7, PN-A-74108, PN-92/A/74101 o wadze 700 g, pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, podłużny bochenek, lub nadany formą, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba; pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, 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, warunki przechowywania	2 dni	szt.	100				
8	Chleb ziarnisty CPV:15811100-7, PN-A-74108 o wadze 700 g, 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, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo	2 dni	szt	280				

	krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba 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, warunki przechowywania							
9	Chąłka CPV-15811200-8, PN-93/A-74106, PN-A-74108 o wadze 700 g pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą o słodkim smaku delikatnym maślanym, zapachu charakterystycznym dla pieczywa maślanego, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm, miększ o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności.; miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem kruszącym się zanieczyszczonym z obecnością grudek, mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.	2 dni	szt.	130				
10	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem z marmoladą CPV-15811200-8 –waga ok.10g pieczywo produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli kefiru margaryny kształt półokrągły ,skórka gładka ,oblana lukrem ,opakowanie zbiorcze- <u>kosz plastikowy,wyłożony papierem spożywczym,oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy adres,nazwę produktu,masę netto produktu termin produkcji i przydatności do spożycia,warunki przechowywania</u>	1 dzień	kg	45				
11	Rogal maślany CPV-15811200-8, PN-93/A-74106, PN-A-74108	1 dzień	szt.	650				

	o wadze 70-100 g pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą o słodkim smaku delikatnym maślanym, zapachu charakterystycznym dla pieczywa maślanego, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm, miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności.; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem kruszącym się zanieczyszczonym z obecnością grudek, mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.							
12	Sztangiel CPV-15811200-8, PN-93/A-74106, PN-A-74108 o wadze 70-100 g pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą o zapachu charakterystycznym dla pieczywa, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm, miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności.; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem kruszącym się zanieczyszczonym z obecnością grudek, mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.	1 dzień	szt.	620				
13	Drożdżówka z nadzieniem z marmoladą, masą budyniową lub	1 dzień	szt.	650				

	<p>serem CPV:15812122-4, 15812100-4, PN-A-88105:1998, PN-A-88106 o wadze 80-100 g pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem, kształt – okrągły lub podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki – jasnej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla drożdżówek, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, drożdżówka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, z serem opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania</p>							
14	<p>Pączek z marmoladą CPV:15812100-4, PN-A-74252-PN-A88106 - waga ok. 50g/1 szt., pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki</p>	1 dzień	szt.	250				

	przechowywania.							
15	Bułka orkiszowa CPV15811100-7 PN-A-74108 o wadze 60-100g pieczywo produkowane z mąki orkiszowej ,pszennej mąka kukurydziana i innych składników przewidzianych recepturą okrągła ,skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty dla rodzaju bułki bez uszkodzeń mechanicznych ,opakowanie zbiorcze-kosz plastikowy ,czysty bez zanieczyszczeń, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta ,datę termin produkcji i przydatności do spożycia ,warunki przechowywania	2dzień	szt	700				
16	Paluch CPV15811100-8 o wadze 50 g wyprodukowany z mąki pszennej i innych składników przewidzianych recepturą, skórka gładka błyszcząca,,kształt palucha-podłużny,skórka gładka,lekko chropowata aromat swoisty dla rodzaju pieczywa bez uszkodzeń mechanicznych z posypką-ser żółty lub masło czosnkowe, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty bez zanieczyszczeń, oznakowanie powinno zawierać nazwę producenta datę ,termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	2dzień	szt	480				
					Ogółem netto		Ogółem brutto	

Stwierdzam,

że skład wszystkich zaoferowanych wyrobów jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań ,jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz.1154)

Sporządził:

.....
(Imię i Nazwisko Wykonawcy lub osoby upoważnionej
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, stosowna pieczęć)