Załącznik nr 2 do SWZ

Nazwa i adres Wykonawcy

**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 | 25 000 |  |  |  |  |
| 2. | Chleb pszenny krojony 0,8 kg | kg | 16 000 |  |  |  |  |
| 3. | Chleb graham krojony 0,5 kg | kg | 9 000 |  |  |  |  |
| 4. | Chleb bezglutenowy 0,5 kg | kg | 25 |  |  |  |  |
| 5. | Chleb słonecznikowy | kg | 3 500 |  |  |  |  |
| 6. | Chleb razowy żytni | kg | 2 500 |  |  |  |  |
| 7. | Bułka tarta 0,5 kg | kg | 600 |  |  |  |  |
| 8. | Bułka grahamka 80 g | szt. | 35 000 |  |  |  |  |
| 9. | Bułka zwykła poznańska 90 g | szt. | 10 000 |  |  |  |  |
| 10. | Bułka zwykła mała 50 g (kajzerka) | szt. | 30 000 |  |  |  |  |
| 11. | Bułka kanapkowa krojona 400 g | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 12. | Pieczywo pszenne tostowe 500 g | kg | 10 |  |  |  |  |
| 13. | Pieczywo pełnoziarniste tostowe 500 g | kg | 10 |  |  |  |  |
| 14. | Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 80 g | szt. | 1 000 |  |  |  |  |
| 15. | Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 50 g (kajzerka) | szt. | 5 000 |  |  |  |  |
| **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:
3. chleb wymieniony w pozycjach: 1 - 2: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, świeży, skórka na powierzchni wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
4. chleb wymieniony w pozycji 3: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, świeży, skórka na powierzchni wypieczona, miąższ bez oznak zakalca, chleb w ciemnym kolorze, pełnoziarnisty, z wyczuwalnym smakiem maki pełnoziarnistej;
5. chleb wymieniony w pozycji 4: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, świeży, skórka na powierzchni wypieczona, miąższ bez oznak zakalca, składniki bezglutenowe, np. mąki ryżowe, kukurydziane, skrobia, chleb musi być całkowicie wolny od glutenu;
6. chleb wymieniony w pozycji 5: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki żytniej razowej, na naturalnym zakwasie, chleb powinien zawierać nasiona słonecznika widoczne na powierzchni i wewnątrz, o wyraźnym smaku, bez dodatku karmelu czy słodu jęczmiennego;
7. chleb wymieniony w pozycji 6: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki żytniej razowej, grubo mielonej;
8. 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;
9. bułki wymienione w pozycjach: 8 - 10: okrągłe lub owalne, świeże, skórka wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
10. bułki wymienione w pozycji 11: podłużne, charakterystyczne dla swojego asortymentu;
11. chleb tostowy wymieniony w pozycjach: 12 - 13: krojony w kwadratowe kromki o jednakowej grubości, wypieczony, delikatny miąższ, wyprodukowany z mąki pszennej oraz pełnoziarnistej;
12. bułki wielozbożowe z ziarnami wymienione w pozycjach: 14 - 15: podłużne, okrągłe lub o kwadratowym kształcie, dobrze wypieczone,
z ziarnami wewnątrz bułki i na powierzchni.

Pieczywo winno być dobrze wypieczone, skórka chleba powiązana z miękiszem, miękisz elastyczny, nie może się kruszyć ani być lepki.

Zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa.

Świeże.

1. Cechy dyskwalifikujące:
2. pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
3. zabrudzone, spalone, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, miękisz lepki, kruszący się i niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli;
4. smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;
5. zapach stęchły lub inny obcy, objawy pleśnienia, zapach sfermentowanego ciasta;
6. nieświeże;
7. opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

oświadczenie należy podpisać

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym