

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

załącznik nr 1.a
do zapytania ofertowego na 2019 r......
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 5 - PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Ryczałtowa cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł	Szacunkowe wynagrodzenie netto zł	Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Bułka pszenna czerstwa - 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, warunki przechowywania	szt.	1200					
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	szt.	800					

	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							
3.	Chleb Baltonowski - 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, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony,	szt.	1500					
4.	Pączek - waga ok. 50g/ 1 szt., z nadzieniem z marmolady różanej, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu smażenia	szt.	430					
5.	Chleb żytni razowy - chleb świeży z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, mięksisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba	szt.	400					
6.	Drożdźówki z różnym nadzieniem - ser, marmolada, mak z bieżącej produkcji max. 12h od wypieku.	szt.	1500					
OGÓŁEM								

Słownie nettozł.

Słownie bruttozł.

.....
(imiona i nazwiska osób umocowanych do reprezentowania
Wykonawcy i składania oświadczeń woli w jego imieniu)

