Załącznik nr 2 do SWZ

**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 | 24 000 |  |  |  |  |
| 2. | Chleb pszenny krojony 0,8 kg | kg | 14 000 |  |  |  |  |
| 3. | Chleb graham krojony 0,5 kg | kg | 13 000 |  |  |  |  |
| 4. | Chleb bezglutenowy 0,5 kg | kg | 25 |  |  |  |  |
| 5. | Chleb słonecznikowy | kg | 1 000 |  |  |  |  |
| 6. | Chleb razowy | kg | 1 000 |  |  |  |  |
| 7. | Bułka tarta 0,5 kg | kg | 550 |  |  |  |  |
| 8. | Bułka grahamka 80 g | szt. | 50 000 |  |  |  |  |
| 9. | Bułka zwykła poznańska 90 g | szt. | 20 000 |  |  |  |  |
| 10. | Bułka zwykła mała 50 g | szt. | 3 000 |  |  |  |  |
| 11. | Bułka hot-dog 100 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 12. | Bułka kanapkowa krojona 400 g | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 13. | Pieczywo pszenne tostowe 500 g | kg | 10 |  |  |  |  |
| 14. | Pieczywo pełnoziarniste tostowe 500 g | kg | 30 |  |  |  |  |
| 15. | Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 80 g | szt. | 3 000 |  |  |  |  |
| 16. | Bułka z mąki pełnoziarnistej z ziarnami 50 g | szt. | 2 500 |  |  |  |  |
| **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 - 4: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, świeży, skórka na powierzchni wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
4. chleb wymieniony w pozycji 5: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki żytniej razowej, na naturalnym zakwasie, z dodatkiem ziarna słonecznika w całym chlebie, bez dodatku karmelu czy słodu jęczmiennego;
5. chleb wymieniony w pozycji 6: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości, wyprodukowany z mąki razowej, grubo mielonej;
6. 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;
7. bułki wymienione w pozycjach: 8 - 10: okrągłe lub owalne, świeże, skórka wypieczona, miąższ bez oznak zakalca;
8. bułki wymienione w pozycjach: 11 - 12: podłużne, charakterystyczne dla swojego asortymentu;
9. chleb tostowy wymieniony w pozycjach: 13 - 14: krojony w kwadratowe kromki o jednakowej grubości, wypieczony, delikatny miąższ, wyprodukowany z mąki pszennej oraz pełnoziarnistej;
10. bułki wielozbożowe z ziarnami wymienione w pozycjach: 15 - 16: 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, miękisz lepki i niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli;
4. smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;
5. zapach stęchły lub inny obcy, zapach sfermentowanego ciasta;
6. nieświeże.

oświadczenie należy podpisać

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym