**Załącznik do oferty - Formularz cenowy**

**Dostawa artykułów spożywczych do ZSO Nr 4 część I**

**PIECZYWO**

**Informacje ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia**

1. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodne z opisem zawartym w Formularzem cenowym.
2. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP i posiadać Handlowy dokument indentyfikacyjny. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach na swój koszt i ryzyko oraz dokona jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego np. magazyn. Odbioru towaru w siedzibie Zamawiający zgodnie z jego upoważnieniem dokona wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.
4. Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz składu. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Dostarczane artykuły spożywcze muszą być świeże z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie powinien być krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.
6. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
7. Dostawy będą wykonywane sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, ale Zamawiający zastrzega sobie prawo do dostaw **5 razy w tygodniu**.
8. Jako zasadę przyjmuje się, iż dostawy zamówionych artykułów spożywczych będą realizowane od poniedziałku do piątku **w godzinach od 6:00 do 6:30**.
9. Ilości podane w Formularzu cenowym są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób.
10. **Oferty nie obejmujące całości asortymentu będą odrzucane.**
11. **Ceny podane w Formularzu cenowym nie mogą ulec zwiększeniu przez cały okres związania umową.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość  | Cena jednostkowa netto(zł) | VAT (%) | Wartośćnettokol. 4 x 6(zł) | Cenajednostkowa brutto(zł) | Wartośćbruttokol. 4 x 9 (zł) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | **Chleb żytni bez dodatku drożdży, krojony** - **waga** **550 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekany z mąki żytniej razowej i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem płatków owsianych, siemienia lnianego, słonecznika, kminku i soli  | Szt. | 525 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb żytni razowy z ziarnem słonecznika, krojony -** **waga 500 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekany z mąki pszenne i żytniej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem otrąb żytnich i pszennych, słonecznik, sól, drożdże. | Szt. | 435 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb zwykły, krojony - waga 700 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, pieczywo mieszane wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli, posypane na wierzchu sezamem, makiem lub kminkiem. | Szt. | 345 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb wiejski, krojony** - **waga 1000 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, pieczywo wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym, drożdże, sól i dodatkiem kminku na skórce | Szt. | 215 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb wieloziarnisty, krojony - waga 500 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki pszennej, drożdży, soli, z dodatkiem mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego. | Szt. | 375 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb Graham, krojony - waga 500 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki graham i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli.  | Sz.t | 300 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb pszenno-żytni z dynią, krojony** - **waga 500 g** , grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym, otrębów żytnich, płatków ziemniaczanych, pestek dyni, drożdży i soli.  | Szt. | 225 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka pszenna** - **waga** **50 g**, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży ,soli, oleju i cukru.  | Szt. | 1575 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka weka, krojona** - **waga 300 g**, grubość kromki: 1 - 1,2 cm , bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, soli, oleju i cukru | Szt. | 255 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka grahamka -** **waga 50 g**, bułka wypiekana z maki pszennej i żytniej z dodatkiem otrąb pszennych, drożdży, soli, oleju i cukru.  | Szt. | 900 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka wieloziarnista** - **waga 50 g,** bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru, mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego. | Szt. | 1825 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka kukurydziana - waga 50 g**, bułka wypiekana z mąki pszennej, kaszy kukurydzianej, na naturalnym zakwasie pszennym i soli  | Szt. | 1325 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka orkiszowa - waga 50 g,** bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru i ziarna orkiszu  | Szt. | 900 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka z dynią - waga 50 g**, bułka wypiekana z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie pszennym i soli z dodatkiem pestek dyni  | Szt. | 1300 |  |  |  |  |  |
|  | **Chałka, krojona** - **waga 400 g**, grubość kromki 1 - 1,2 cm, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem, cukru, jajek, drożdży, soli i margaryny  | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka tarta (pszenna)** - drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonych bułek pszennych, opakowanie papierowe lub foliowe | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **Rogaliki drożdżowe z nadzieniem z marmolady owocowej, masy budyniowej lub serem - waga ok. 20 g,** wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, cukru, jajek, oleju oraz nadzienia np. marmolady owocowej, zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g produktu i do 10 g cukru na 100 g produktu. | Kg | 47,5 |  |  |  |  |  |
|  | **Drożdżówka z nadzieniem z marmolady, masy budyniowej lub serowej - waga ok. 100 g**, wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, cukru, jajek, oleju oraz nadzienia np. marmolady owocowej, masy budyniowej lub serowej, zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g produktu i do 10 g cukru na 100 g produktu. | Szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
|  | **Pączek z nadzieniem - waga** **50 g**, pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, oleju i cukru z nadzieniem np. marmoladą różaną. | Szt. | 520 |  |  |  |  |  |
| **x** | **x** | **x** | **x** | **x** | **Razem****netto** |  | **Razem****brutto**  |  |

***Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest dostarczyć tzw. „metki” zawierające wykaz składników użytych do produkcji pieczywa (powinny być wymienione wszystkie składniki pieczywa, zgodnie z malejącą kolejnością ich udziału w momencie użycia do produkcji).***

 ………………………………………………………. ……………………………………………………….

 miejscowość, data podpis i pieczątka Wykonawcy