

OFERTA CENOWA

L.p.	Nazwa	Ilość	Cena jednostkowa netto za 1 szt	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za 1 szt	Łączna wartość netto	Łączna wartość cena brutto	Producent
1.	<p>Bułka pszenna zwykła, okrągła o wadze 50g netto</p> <ul style="list-style-type: none"> - pieczywo pszenne zwykłe, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; - wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej; - nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; - skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, równomiernie zabarwiona sucha w dotyku o dobrej krajalności; - miękiśz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; - nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; - smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy; - opakowania zbiorcze-kosze plastikowe wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością. 	18 000 szt						
2.	<p>Bułka tarta- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień;</p> <ul style="list-style-type: none"> - postać sypka, bez grudek; - barwa bardzo jasna; - smak typowy dla wysuszonego produktu; - masa netto 1 opakowania – 500 g; - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 m-c od daty dostawy do magazynu; - opakowania jednostkowe – torby papierowe; 	500 kg						

<ul style="list-style-type: none"> - opakowanie musi zawierać min. następujące dane: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – termin przydatności do spożycia, – nazwę dostawcy/producenta – adres dostawcy/producenta, – masę netto, – warunki przechowywania, – oznaczenie partii produkcji h) pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. 							
<p>3) Chleb mieszany pszenno-żytni lub razowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - wypiekany z mąki pszennej i żytniej, w foremce, na bazie naturalnego zakwasu, bez dodatku polepszaczy; - waga 1 sztuki chleba – 500g; - krojony w kromki o jednakowej grubości; - zapakowany w foliowy worek (folia przeznaczona do kontaktu z żywnością) i oznakowany etykietą zawierającą min. następujące dane: <ul style="list-style-type: none"> a) nazwę pieczywa, b) skład surowcowy, c) nazwę dostawcy/producenta, adres, d) masę jednostkową, e) pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. - niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórce; -miękiśz o 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 miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; - opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producent 	50 szt						

powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy; -opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;							

Wartość brutto (słownie):

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY