

TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T. Kutrzeby w Żaluskowie do dnia 31 grudnia 2026 roku. (CPV: 15.81.00.00-9)”

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = kol. 4 x kol. 5
1	2	3	4	5	6
1	Drożdżówka z owocami lub serem - waga 100g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z jednorodną masą owocową min. wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, lub z masą serową, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla drożdżówki, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie drożdżówek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczy, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,	kg	200		

2	<p>Bulka tarta - opakowanie 1 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 zbiorcze - zgrzewka termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5-10 kg, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	50		
3	<p>Bulka zwykła pszenna (kajzerka) - o wadze 50g, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	600		
4	<p>Bulka zwykła pszenna pełnoziarnistej mąki pszennej typ 1850 (mąka graham z pełnego przemiału), woda, sól, drożdże i olej rzepakowy.</p>	kg	20		

5	<p>Chleb zwykły krojony - o wadze 500 – 1.000 g, skład: mąka pszenna ok 60%, mąka żytnia ok 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, 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,</p>	kg	1500		
6	<p>Chleb razowy krojony - o wadze 400 -600g, skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypyany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, 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 (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	800		
7	<p>Pączek z marmoladą - waga 50g*/ 1 szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, (nadzienie min. 10% masy pączka), kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, oblana lukrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	15		

8	Ciasto drożdżowe – wyrób cukierniczy; waga 800 – 1.500 g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z posypane kruszonką, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem i posypana kruszonką, skórka złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie ciast jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym	kg	10		
SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:					

Pieczyno musi być świeże, miękkie, bez przypaleń, nie może się kruszyć przy smarowaniu masłem, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Ciasta muszą być świeże, miękkie, bez przypaleń, dające się łatwo kroić, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Cena netto: PLN

Cena brutto: PLN

.....
(cena brutto słownie)

miejsowość..... dnia

.....
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*