Załącznik nr 4/a do SWZ

Oznaczenie sprawy: ZM.271.10.2026

Wykonawca: .....

Adres: .....

Nr tel., fax: .....

FORMULARZ CENOWY

Pakiet nr 1 - Sprzedaż i dostarczenie pieczywa i wyrobów piekarskich

kod CPV 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Wymagane jest wypełnienie każdego wiersza, a tym samym zapewnienie dostaw pełnego asortymentu ujętego w danym pakiecie. W przypadku niewypełnienia jednego lub więcej wierszy uznaje się, że Wykonawca zapewnia dostawy tych artykułów w cenie podanej w ofercie dla danego pakietu.

Lp.	KOD CPV uzupełniający	Nazwa artykułu	Pojemność opakowania	Jedn. miary	Szacunkowa zamówiona ilość w okresie trwania umowy	Cena jedn. brutto w zł.	Łączna cena brutto w zł. (kol.6xkol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	15811100-7	Chleb pszenno-żytni (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	700g	szt	436		
2	15811100-7	Chleb pszenno-żytni (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	1000g	szt	578		
3	15811100-7	Chleb razowy (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	400g	szt	201		
4	15811100-7	Wek krojony (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	350g	szt	1192		
5	15811100-7	Chleb orkiszowy krojony (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	500g	szt	574		
6	15811100-7	Chleb graham krojony (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	700g	szt	120		
7	15811200-8	Rogaliki maślane (bez dodatku karmelu E150) [1] 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	100 g	szt	602		

8	15811200-8	Chałka drożdżowa (bez zawartości subst. chem.: E280, E412) [1] 1. w składzie drożdże, bez substancji konserwujących 2. skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	500 g	szt	247		
9	15811200-8	Bułka grahamka (bez dodatku karmelu E150) 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	50 g	szt	140		
10	15811200-8	Bułeczki z rogali (bez dodatku karmelu E150) 1. bez dodatku kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412) 2. skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności	50 g	szt.	160		
11	15811400-0	Bułka tarta (bez zawartości mieszanki piekarniczej) [1] 1. bez substancji zagęszczających i emulgatorów 2. struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna dla produktu, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa bez obcych posmaków i zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia	500g	opakow.	59		
						razem	

.....
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

[1]Wymagania ogólne

1.Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

3.Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.

4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.