**Załącznik nr 2 część 5**

**FORMULARZ CENOWY**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

**DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W WYSOCKU**

**W OKRESIE OD 01.01.2026 r DO 30.06.2026r**

**CZĘŚĆ 5- PIECZYWO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **asortyment** | **cechy produktu** | **j.m** | **ilość** | **cena netto** | **Vat** | **wartość netto** | **stawkaVAT** | **wartość brutto** |
| 1 | Bułka tarta 500g | określono poniżej | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bina krojona | pieczywo pszenne(bułka wrocławska krojona) | kg | 980 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chałka pleciona z rodzynkami 500 g | ciasto drożdżowe z rodzynkami | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 4 | Chleb razowy graham 500g-600 g krojony | pieczywo pszenne grubo mielone | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 5 | Chleb mieszany krojony | chleb mieszany krojony(pieczywo pszenno-żytnie) | kg | 1450 |  |  |  |  |  |
| 6 | Chleb mieszany (młodości, krojony) | pieczywo mieszane siemie lniane, płatki owsiane, nasiona słonecznika | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb orkiszowy 500g krojony | pieczywo pszenne orkiszowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | Drożdżówka z serem 100 g | ciasto drożdżowe z nadzieniem serowym | szt. | 450 |  |  |  |  |  |
| 9 | Drożdżówka z serem bez cukru 100 g | ciasto drożdżowe z nadzienie serowym | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 10 | Drożdżówka z owocami 100g | ciasto drożdżowe z nadzieniem owocowym (jabłko, jabłko-brzoskwinia lub wiśnia) | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kartoflak 100g | ciasto drożdżowe faszerowane nadzieniem ziemniaczano gryczanym | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kapuśniaczki 100g | ciasto drożdżowe faszerowane nadzieniem z kapusty | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 13 | Pączki 100g | ciasto drożdżowe faszerowane marmoladą | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 14 | Paluszki francuskie | Ciasto francuskie | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 15 | Rożki kruche – przekładane (masa czekoladowa, brzoskwiniowa, różana) | Ciasto kruche | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 16 | Pasztecik z farszem 50-100 g | Ciasto kruche z nadzieniem kapuścianym lub mięsno-grzybowym | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | | | | |  |  | **0** |  | **0,00** |

**Wymagania jakościowe:**

Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.

1. Skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem, gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
2. Jakość miękiszu - miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki.
3. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

…………………………………………………………………..

Podpis osoby (osób) uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy