Załącznik Nr 6

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa wykonawcy………………………………………………….......................... | | | | | | | | | | |
| Adres wykonawcy…………………………………………………………………………… | | | | | | | | | | |
|  | |  |  | | --- | --- | | **FORMULARZ CENOWY DLA CZĘŚCI VI** | | |  | | Zestawienie cenowe oferowanego przedmiotu zamówienia: | | | **Dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich do Centrum Kształcenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Czudcu.**  Dostarczony towar musi być I gatunku, świeży, odpowiedniej jakości, nie kruszący się, dopieczony, tożsamy ze wskazanym w ofercie, wolny od wad uniemożliwiających ich spożycie, dostarczony w czystych nie uszkodzonych opakowaniach (worki lub pudła), posiadać nienaruszone cechy pierwotnego opakowania, mający odpowiedni termin ważności do spożycia podany na opakowaniu, oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwę środka spożywczego, wykaz składników występujących w środku spożywczym, nazwę producenta, termin przydatności do spożycia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | | |  | |  | |  | | | |  |  | |  | | |
|  |  |  |  | | |  | |  | |  | | | |  |  | |  | | |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | | **j.m.** | | | **Zapotrze bowanie roczne** | | **Cena jednost. netto** | | **Wartość netto** | | | | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | | **Nazwa towaru art. równoważnego jakością lub lepszego** | |
| **[zł]** | | **[zł]** | | | | **[zł]** | **[zł]** | |  | |
| 1. | BUŁKA CZERSTWA 100g.-wysuszona bułka w całości, nie rozdrobniona. | | szt. | | | 110 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 2. | BUŁKA TARTA -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 500g. | | szt. | | | 120 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 3. | BUŁKA ZWYKŁA 100g- mąka pszenna (44%), mąka żytnia (10%), woda, pestki dyni (15%), drożdże, sól. | | szt. | | | 226 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 4. | CHLEB WIELOZIARNISTY 500g.- krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; 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, 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 | | szt. | | | 55 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 5. | CHLEB IG/ORKISZOWY 500g.- krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych surowców określonych recepturą niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | | szt. | | | 21 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 6. | CHLEB OKAZJONALNY- nie krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; 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, 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 | | szt. | | | 1 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 7. | CHLEB WIEJSKI DŁUGI 900g krojony pieczywo  mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na  kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców  określonych recepturą; 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, 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. |  | | szt. | | 11 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 8. | CHLEB ZWYKŁY  BALTONOWSKI 700g-  krojony,pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, 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. |  | | szt. | | 75 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 9. | CIASTKA KRUCHE mix-różnego rodzaju ciastka, ręcznie robione w składzie:babeczki nadziewane toffi, orzeszki, ciastka kruche przekładane marmoladą, ciastka zpolewa posypane orzechami, ciastka warszawskie, rurki z kremem, opakowanie 500g. |  | | szt | | 19 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 10. | CIASTO FRANCUSKIE- rodzaj **ciasta** o specyficznej, warstwowej strukturze w postaci cieniutkich listków, opakowanie 230g. | | | szt. | | 4 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 11. | KAPUŚNIAK drożdżowe- nadziane farszem z kapusty i grzybów |  | | kg. | | 8 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 12. | KASZA GRYCZANA 1kg.-prażona obłuszczone ziarno gryki prażonej. Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej oraz typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. |  | | szt. | | 30 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 13. | KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA 1kg.-pęczak całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski, drobna. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. |  | | szt. | | 13 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 14. | KASZA MANNA 500g.- kasza drobnoziarnista otrzymywana z ziaren pszenicy. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. |  | | szt. | | 7 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 15. | MAKARON GWIAZDKI-– z mąki pszenicy durum,po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2,5kg. |  | | szt. | | 1 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 16. | MAKARON KOLANKO OZDOBNE – z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 11 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 17. | MAKARON LASAGNE-– z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 3kg. |  | | szt. | | 4 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 18. | MAKARON ŁAZANKA-– z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 36 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 19. | MAKARON MUSZELKA - – z mąki pszenicy durum,po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 8 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 20. | MAKARON MUSZLE – z mąki pszenicy durum,duże muszle, które będą nadziewane sałatką, opakowanie 500g. |  | | szt. | | 3 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 21. | MAKARON NITKA CIĘTA– z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie2kg. |  | | szt. | | 29 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 22. | MAKARON PENNE- – z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 16 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 23. | MAKARON PIÓRKA- – z mąki pszenicy durum,po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 6 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 24. | MAKARON RYŻ- po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 1 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 25. | MAKARON SPAGHETTI- z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg., |  | | szt. | | 50 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 26. | MAKARON ŚWIDERKI – z mąki pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2kg. |  | | szt. | | 5 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 27. | MAKARON ZACIERKA -po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie 2,5kg. |  | | szt. | | 10 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 28. | MĄKA POZNAŃSKA- luksusowa typu 550 Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości, opakowanie 1kg. |  | | szt. | | 620 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 29. | MĄKA ZIEMNIACZANA -wytwarzana z gotowanych całych ziemniaków. Mąka o charakterystycznym ziemniaczanym smaku, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości, opakowanie 500g. |  | | szt. | | 57 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 30. | MĄKA ŻYTNIA ŻURKOWA -100% mąki żytniej otrzymanej w procesie przemiału ziaren żyta. Smak, zapach swoisty, niedopuszczalne stęchły lub inny i nieswoisty. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości, opakowanie 500g. |  | | szt. | | 9 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 31. | PALUSZKI KRUCHE-drożdżowe paluszki obsypane serem kminkiem, nie połamane. |  | | kg. | | 2 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 32. | PANIER ZEWNĘTRZNY 20kg. |  | | szt. | | 4 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 33. | PASZTECIKI FRANCUSKIE-ciasto krucho- drożdżowe, nie połamane. |  | | kg. | | 2 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| 34. | RYŻ.- długo ziarnisty. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości, opakowanie 1kg. |  | | szt. | | 175 | |  | |  | | | |  |  | |  | |
| **OGÓŁEM** | | | | | | | | | |  | | | |  |  | | - | |
|  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  | | |  | |  | |

Wartość poz. OGÓŁEM należy przenieść do formularza ofertowego

**Uwaga:** formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy