Numer referencyjny postępowania:

**WSZ-EP-20/2024**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Wykonawca…………………………………………………………………………………………

ul. ………………………………………………………………………………………………………

kod …………………………… miasto…………………………

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za ceny:

**Tabela 1**

Zamówienie na pieczywo(dostawy 6 razy w tygodniu oprócz niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | Ilość w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Chleb zwykły krojony (podłużny 0,6 kg) | szt. | 58`400 |  |  |
| 2. | Chleb pszenny krojony (podłużny 0,35 kg) | szt. | 10`950 |  |  |
| 3. | Chleb razowy krojony (podłużny 0,5 kg) | szt. | 29`200 |  |  |
| 4. | Bułka pszenna mała (0,05 kg) | szt. | 5`475 |  |  |
| **Razem wartość tabeli 1 brutto:** | | | | |  |

**Wymagania jakościowe dla pieczywa:**

Chleb zwykły, chleb pszenny, Chleb Graham (ew. chleb razowy), bułki.

Pieczywo świeże, bez oznak pleśni.

Barwa złocistobrązowa.

Zapach charakterystyczny dla pieczywa.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników.

Nie przypalone, wypieczone bez zakalca, nie kruszące się.

Niedopuszczalny zapach stęchlizny.

**Tabela 2**

Zamówienie na wyroby cukiernicze (dostawy 6x w tygodniu oprócz niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy).

(do wyboru zamiennie z poniżej wymienionego asortymentu)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | Ilość w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Drożdżówka (100g) | szt. | 4`800 |  |  |
| 2. | Bułka maślana lub mleczna (60g) | szt. | 9`600 |  |  |
| 3. | Rogal drożdżowy z  pomadą lub polewą (100g) | szt. | 3`000 |  |  |
| **Razem wartość tabeli 2 brutto:** | | | | |  | |

**Wymagania jakościowe dla wyrobów cukierniczych:**

Drożdżówki, bułki mleczne lub maślane, rogale drożdżowe.

Barwa złocistobrązowa.

Zapach charakterystyczny dla pieczywa cukierniczego. Smak słodki.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników.

Nie przypalone bez zakalca.

Niedopuszczalny zapach stęchlizny.

Bez oznak pleśni.

**Tabela 3**

Zamówienie na bułkę tartą (dostawy 4 x w miesiącu oprócz niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | Ilość w roku  **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]  **(1 x 2)** |
| 1. | Bułka tarta  (op. 0,5 kg – 1 kg) | kg | 1`200 |  |  |
| **Razem wartość tabeli 3 brutto:** | | | | |  |

**Wymagania jakościowe dla bułki tartej:**

Barwa w zależności od użytego dodatku.

Zapach charakterystyczny dla wyrobu piekarniczego.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników.

Nie przypalona.

Niedopuszczalny zapach stęchlizny.

Bez oznak pleśni.

Bez obcych smaków (słodki posmak) i zapachów.

**Razem wartość brutto: (tabela 1 + tabela 2 + tabela 3) = ………………………………. zł brutto**

**uwaga: powyższe tabele nie stanowią odrębnych części zamówienia.**

**2**. Podane wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.

……………………, dnia………………….r.

(Miejscowość )

……………………………………………

Podpis elektroniczny osoby uprawnionej