

Nazwa postępowania:  
„Sukcesywna dostawa środków spożywczych na potrzeby żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Gminy Turawa w roku 2025.”

Nazwa i adres Wykonawcy:

LP	NAZWA TOWARU	Gramatura	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Bułka grahamka- 50g-100g*	50-100g	szt.	340		- zł	5%	- zł
2.	Bułka zwykła 0,08 kg bez konserwantów*	0,08 kg	szt.	850		- zł	5%	- zł
3.	Bułka tarta 500g*	500 g	szt.	300		- zł	5%	- zł
4.	Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne min. 400 g, max 500 g (krojony)*	0,40-0,50 kg	szt.	20		- zł	5%	- zł
5.	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, wiejski lub inne równoważne 700 g (krojony)*	0,70 kg	szt.	20		- zł	5%	- zł
6.	Drożdżówka z jabłkiem, na mące pszennej z drożdżami, w środku z prażonymi jabłkami, dostarczone świeże, w odpowiednim opakowaniu i etykietą producenta	150	szt.	180		- zł	5%	- zł
7.	Rogaliki 100 g*	100g	szt.	340		- zł	5%	- zł
SUMA						- zł		- zł
Wartość przedmiotu zamówienia objętego zobowiązaniem Zamawiającego wynosi 70% wyliczonej ceny brutto tj.:								- zł

- \* Spełniające następujące wymagania jakościowe:
- do poz. 1    Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane w szczególności z maki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem maki pszennej typ 750, na drożdżach i innych surowców określonych recepturą ; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni: mięksiz po lekkim nacisku ma wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- do poz. 2    Pieczywo pszenne zwykłe produkowane z maki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z mięksizem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej. Grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm. Mięksiz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności. Mięksiz po lekkim nacisku ma wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek maki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe mają zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe mają stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Bułka ma być oznakowana etykietą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy, producenta, adres, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- do poz. 3    Produkt otrzymany przez rozdrobienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadziei i zdobień ; postać : sypka bez grudek; barwa: od kremowej do złocistej, może być niejednolita; zapach : swoisty, bez obcych zapachów; smak : typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; nie dopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Opakowanie jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe mają zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje: \*- nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy, -producenta, adres,-masę netto,-warunki przechowywania-oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- do poz. 4    Pieczywo mieszane wyrabiane z maki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą. Wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z mięksizem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku mięksizu. Grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5 mm. Mięksiz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności. Mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek maki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania mają zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek ma być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy, producenta, adres, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

## Kosztorys Ofertowy

## CZĘŚĆ 3 - dostawa świeżych wyrobów piekarskich

## PSP w Turawie

- do poz. 5    Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą. Wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, 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, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu. Grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5 mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności. Miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. 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. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania mają zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każdy bochenek ma być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy, producenta, adres, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- do poz. 7    pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą : wygląd: kształt kopulasty o podstawie okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka : ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym , z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki; smak i zapach : typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy: opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania mają zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa,-wykaz surowców,-m-nazwę dostawcy-producenta, adres,-masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.