SPECYFIKACJA

ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA

dostaw pieczywa i wyrobów ciastkarskich do Szkoły Policji w Katowicach w I półroczu 2021 r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp**. | Nazwa handlowa produktu, gramatura rodzaj i wielkość opakowania podana przez Zamawiającego,  dane identyfikacyjne:  wg CPV, PKW i U. | Dane identyfikacyjne produktu.  Nazwa handlowa produktu, nazwa producenta, gramatura, wielkość opakowania (jeżeli produkt jest pakowany) podana przez Wykonawcę. | **Jedn. Miary** | **Szacunkowa ilość zamówienia** | **Cena**  **jednostkowa**  **netto za kg** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Wartość sumaryczna**  **dla zamówienia netto**  **(5x6)** | **Wartość**  **sumaryczna**  **dla zamówienia brutto**  **(7x8)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| *Produkty piekarnicze* | | |  |  |  |  |  |  |
| 1. | **Chleb mieszany (0,80 – 0,90 kg)**  Skład: mąka pszenna min. 60%,mąka żytnia min. 25%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Dopuszcza się zawartość płatków ziemniaczanych do 5%. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce.  Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.  Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811100 – 7 (chleb)PKW i U – 10.71.11.0 | 1) …………………………………………  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………… (nazwa producenta)  3) ………………………………………... (waga jednej sztuki) | kg | 4 080 |  |  |  |  |
| 2. | **Chleb mieszany krojony, pakowany 0,80-1,00 kg**  **(opak. dopuszczone do kontaktu z żywnością).**  Skład: mąka pszenna min. 60%,mąka żytnia min. 25%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Dopuszcza się zawartość płatków ziemniaczanych do 5%. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.  Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811100 – 7 (chleb)*P*KW i U – 10.71.11.0 | 1) ………………………………………....  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………… (nazwa producenta)  3) ………………………………………… (waga jednej sztuki) | kg | 6 930 |  |  |  |  |
| 3. | **Chleb razowy (0,50 – 0,80 kg)** Skład: mąka żytnia razowa min.70% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV – 15811100 – 7 (chleb) PKW i U – 10.71.11.0 | 1) ………………………………………....  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………... (nazwa producenta)  3) ………………………………………... (waga jednej sztuki) | kg | 500 |  |  |  |  |
| 4. | Bułka pszenna typu kajzerka (50 – 60g) Skład: zawartość mąki pszennej min. 80%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z krzyżowym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811400 – 0 (bułeczki)PKW i U – 10.71.11.0 | 1) ………………………………………....  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………... (nazwa producenta)  3) …………………………………….….. (waga jednej sztuki) | kg | 2 300 |  |  |  |  |
| 5. | Bułka pszenna (50 – 60g) Skład: zawartość mąki pszennej min. 80%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.  Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811400 – 0 *(bułeczki)*PKW i U – 10.71.11.0 | 1) ……………………………………..….  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………... (nazwa producenta)  3) …………………………………….….. (waga jednej sztuki) | kg | 2 770 |  |  |  |  |
| 6. | Bułka pszenna (80 – 100g) Skład: zawartość mąki pszennej min. 80% , na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.  Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811400 – 0 (bułeczki)PKW i U – 10.71.11.0 | 1) ………………………………………...  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………... (nazwa producenta)  3) ………………………………………... (waga jednej sztuki) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 7. | Bułka graham (50 – 80g) Skład: zawartość mąki pszennej graham min. 60%, na kwasie z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. CPV – 15811400 – 0 (bułeczki)PKW i U – 10.71.11.0 | 1) ………………………………………...  (nazwa handlowa produktu)  2) …………………………………….….. (nazwa producenta)  3) ………………………………………... (waga jednej sztuki) | kg | 600 |  |  |  |  |
| 8. | **Bułka tarta (w opak. 0,50 – 1,00 kg )**  Otrzymywana z wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, grudek. Na opakowaniu określony termin przydatności do spożycia.  CPV – 15811400 – 0 (bułeczki)  PKW i U – 10.72.19.0 | 1) ……………………………………..….  (nazwa handlowa produktu)  2) ………………………………………... (nazwa producenta)  3) …………………………………….….. (waga jednej sztuki) | kg | 750 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Produkty ciastkarskie* | | |  |  |  |  |  |  |
| 9. | **Drożdżówki z różnym nadzieniem (80 – 100g)**  Wyrób półcukierniczy z mąki pszennej, na drożdżach  z dodatkiem soli, cukru, ekstraktu słodowego oraz dodatków smakowych zgodnie z recepturą. Kształt podłużny, okrągły lub nadany przez producenta. Miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty. Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, wyłożony papierem, ułożenie drożdżówek jednowarstwowe.  CPV – 15812100 – 4 (wyroby ciastkarskie)  PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ………………………………………..  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta)  3) ……………………………………….. (waga jednej sztuki) | kg | 500 |  |  |  |  |
| 10. | **Pączki (80 – 100g)**  Skład: ciasto drożdżowe nadziane marmoladą (nadzienie min. 10% masy pączka), kształt okrągły, skórka gładka oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, wyłożony papierem, ułożenie pączków jednowarstwowe.  CPV – 15812100 – 4 (wyroby ciastkarskie)  PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ………………………………………..  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta)  3) ……………………………………….. (waga jednej sztuki) | kg | 30 |  |  |  |  |
| 11. | **Rogale maślane (70 – 100g)**  Wyróbpółcukierniczy, o zawartości mąki pszennej min. 70% oraz masła na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych.Skórka gładka, błyszcząca bez wgnieceń uszkodzeń.Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV – 15811200 – 8 (rogaliki)PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ……………………………………….  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta)  3) ……………………………………….. (waga jednej sztuki) | kg | 200 |  |  |  |  |
| 12. | Bułki maślane (70 – 100g)  Wyrób półcukierniczy, o zawartości mąki pszennej min. 70% oraz masła, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych. Kształt okrągły, skórka gładka bez wgnieceń i uszkodzeń.  Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń  CPV – 15811400 – 0 (bułeczki)  PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ……………………………………….  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta)  3) ……………………………………….. (waga jednej sztuki) | kg | 200 |  |  |  |  |
| 13. | Sernik wiedeński Wyrób cukierniczy produkowany  z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, nadzienie z sera twarogowego, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych charakterystycznych dla wypieku ciasta – sernika. Masa serowa rozłożona równomiernie na całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego. Opakowanie zbiorcze  – kosz z tworzywa polietylenowego, wyłożony papierem, ułożenie ciasta jednowarstwowe. CPV – 15812200 – 5 (ciasta)PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ……………………………………….  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta) | kg | 150 |  |  |  |  |
| 14. | Ciasto jogurtowe z owocami sezonowymi Wyrób cukierniczy produkowany na bazie ciasta biszkoptowo -tłuszczowego z nadzieniem z owoców sezonowych. Owoce równomiernie rozłożone na całej powierzchni ciasta.  Skórka gładka z możliwymi pęknięciami. Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, elastyczny, bez zakalca. Opakowanie zbiorcze  – kosz z tworzywa polietylenowego, wyłożony papierem, ułożenie ciasta jednowarstwowe. CPV – 15812200 – 5 (ciasta)PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ……………………………………….  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta) | kg | 150 |  |  |  |  |
| 15. | Makowiec Wyrób cukierniczy produkowany  z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, nadzienie z maku mielonego, z dodatkiem bakalii, soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych charakterystycznych dla wypieku ciasta- makowca. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, wyłożony papierem, ułożenie ciasta jednowarstwowe. CPV – 15812200 – 5 (ciasta)PKW i U – 10.71.12.0 | 1) ……………………………………….  (nazwa handlowa produktu)  2) ……………………………………….. (nazwa producenta) | kg | 150 |  |  |  |  |
| WARTOŚĆ SUMARYCZNA PRODUKTÓW BRUTTO  (wartość tą Wykonawca winien wpisać do formularza oferty jako cenę oferty) | | | | | | | |  |

**\*- należy wskazać jednego konkretnego producenta.**

**……………………………………………………………………….**

podpis uprawnionych do składania oświadczeń

w imieniu wykonawcy

................................................., dnia .....................................2020 r.

(miejscowość)