Załącznik nr 1a

**do „Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia” nr 9/ZP/2019**

##

SPECYFIKACJA

ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA

dostaw pieczywa i wyrobów ciastkarskich do Szkoły Policji w Katowicach w 2020 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****(8 + wartość VAT)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | *Produkty piekarnicze* |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 9 000 |  |  |  |  |
| 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 | 15 000 |  |  |  |  |
| 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 zanieczyszczeńCPV – 15811100 – 7 *(chleb)*PKW i U – 10.71.11.0 | 1……...........................................( nazwa handlowa produktu )2……...........................................( nazwa producenta)3.……………………………( waga jednej sztuki) | kg | 1 600 |  |  |  |  |
| 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 | 5 000 |  |  |  |  |
| 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 | 5 500 |  |  |  |  |
| 5. | 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 | 2 500 |  |  |  |  |
| 6. | 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 | 1 200 |  |  |  |  |
| 7. | **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 opakowania) | kg | 1 500 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8. | *Produkty ciastkarskie* |  |  |  |  |  |  |
| **Drożdżówki z różnym nadzieniem (80 – 100g)** Wyrób półcukierniczy z mąki pszennej typu 500, 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 | 1 000 |  |  |  |  |
| 9. | **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 | 130 |  |  |  |  |
| 10. | **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 | 500 |  |  |  |  |
| 11. | 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 | 500 |  |  |  |  |
| 12. | Sernik wiedeńskiWyrób 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 | 500 |  |  |  |  |
| 13. | Ciasto jogurtowe z owocami sezonowymiWyrób 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 | 300 |  |  |  |  |
| 14. | MakowiecWyrób 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 | 300 |  |  |  |  |
| 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 .....................................2019 r.**

 **(miejscowość)**