DPS.ZP.2.2023

Załącznik nr 2 – Formularz cenowy

**Formularz cenowy (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Dostawa pieczywa**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Dostawa pieczywa dla Domu Pomocy Społecznej w Tolkmicku, ul. Szpitalna 2, w okresie od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment/ Opis przedmiotu zamówienia** | **Podać gramaturę** **( w miarę możliwości mile widziana wyższa gramatura)** | **j.m.** | **Szacowana ilość** | **Cena jednostkowa****netto** | **Wartość netto=****5 x 6** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Chleb pszenno-żytni krojony 500 – 1000g Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię.  |  | kg | 8 000 |  |  |
| 2 | Chleb razowy krojony 500-700g Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej na zakwasie chlebowym, z dodatkiem mąki pszennej, drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojony w kromki, pakowany w folię. |  | kg | 1 500 |  |  |
| 3 | Bułka pszenna 50g Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą  |  | kg | 50 |  |  |
| 4 | Bułka pszenna paryska ( bagietka ) 300g Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą. Wymiary bułki: dł. 30-35cm, szer. 10-12cm. |  | kg | 800 |  |  |
| 5 | Chleb pszenny krojony 500-800g Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą  |  | kg | 1 500 |  |  |
| 6 | Drożdże piekarnicze |  | kg | 10 |  |  |
| 7 | Bułka tarta 500g Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień |  | kg | 100 |  |  |
| 8 | Pączek z marmoladą 70-80g |  | szt | 110 |  |  |
| **RAZEM CENA NETTO** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cena netto razemw zł | Stawka VATw % | Cena brutto razemw zł |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Kształt-** okrągły, owalny lub prostokątny w zależności od rodzaju pieczywa

**Skórka –** gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, brązowa do ciemnobrązowej

**Miękisz –** równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty

**Smak i zapach** – aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

**Opakowania jednostkowe –** opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

**Opakowanie zbiorcze** – kosz plastikowy

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- nazwę dostawcy (producenta, adres)

- nazwę produktu

- opis produktu (składniki)

- masę netto produktu

- datę (termin przydatności do spożycia)

**Inne wymagania: termin przydatności do spożycia dla pieczywa świeżego – 3 dni, dla bułki tartej – 30 dni**

**Cechy dyskwalifikujące:**

**Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, zbyt słony, niesłony, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, zawilgocenia, uszkodzenia mechaniczne, zgniecenia, zdeformowania, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.**

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………(miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy) |

**UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM**