

Formularz cenowy (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Dostawa pieczywa

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotem jest **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 razem w zł	Stawka VAT w %	Cena brutto razem w 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 zakalciem, 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

