

dot. DPS.752.2020

Część 5 – Pieczywo i wyroby cukiernicze

**Formularz cenowy na sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych
dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pod nazwą:
„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
z siedzibą w Skarżysku-Kamiennej, ul. Sporna 6 na rok 2021”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1.	<p>Bułka grahamka masa: 70g Wymagania klasyfikacyjne: skórka chropowata z widocznymi ziarnami, barwa skórki brązowa – ciemnobrązowa, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, miękki, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	13.800				
2.	<p>Bułka pszenna waga: 50g Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, miękki, bułka sprężysta, o dobrej krajalności, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	8.900				

3.	<p>Bułka pszenna waga: 80g Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, miękki, bułka sprężysta, o dobrej krajalności, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	2.600				
4.	<p>Bułka pszenna (sucha, wczorajsza) waga: 50g Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	900				
5.	<p>Bułka słodkie – drożdżowe z dodatkiem: jabłek, sera, budyńiu lub jagód Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	200				
6.	<p>Bułka tarta opak. 500g Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, bez grudek, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktów, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia</p>		szt	100				

7.	<p>Bułka wrocławska krojona</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, miękki, bułka sprężysta, o dobrej krajalności, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, bułki zdeformowane, zgniecione, przypalone, ubrudzone.</p>		szt	30				
8.	<p>Chleb tradycyjny waga: 500-550g, krojony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, chleb zdeformowany, zgnieciony, przypalony, ubrudzony.</p>		szt	4.800				
9.	<p>Chleb wieloziarnisty waga: 500-550g, krojony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: skórka jasno-brązowa, posypana ziarnami zbóż (np. słonecznika, siemienia, sezamu), miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, chleb zdeformowany, zgnieciony, przypalony, ubrudzony.</p>		szt	1.450				
10.	<p>Pączek waga: 50-70g z nadzieniem z marmolady owocowej oblany lukrem, lub posypyany cukrem pudrem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: skórka jasno-brązowa, zawartość nadzienia min. 10% masy pączka, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, pączek zdeformowany, zgnieciony, przypalony, ubrudzony.</p>		szt	200				

10.	Rogal maślany waga: 55-75g Wymagania klasyfikacyjne: skórka złocista, dopuszcza się rogalę posypane makiem, miękisz suchy, równomiernie zabarwiony, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, miękisz lepki z zakalcem, rogal zdeformowany, zgnieciony, przypalony, ubrudzony.		szt	240				
RAZEM:								

UWAGI:

1. Formularz cenowy należy wypełnić i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe.
2. W kolumnie „Nazwa handlowa produktu” należy podać nazwę handlową produktu, który spełnia warunki określone w specyfikacji artykułu. Dopuszcza się wpisanie i dostawy kilku artykułów spełniających określone warunki. Istotne by ceny w/w artykułów, w trakcie trwania dostaw były takie same.

..... dnia
(miejscowość) (data)

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)