Załącznik nr 4 do pisma DPS-S…….2024

**Formularz cenowy na dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku.**

 **w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025 r.**

**KODY CPV: 15811000-6, 15812000-3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Przewidywana ilość zamówienia | Cena jedn. netto(zł) | Łączna wartość zamówienia(zł) netto(zł) | VAT % | Cena jedn. brutto(zł) | Łączna wartość brutto ( zł) |
| 1 | **Chleb krojony, zwykły,** bez konserwantów nie mniej niż 0,5kg .Termin przydatności do spożycia: 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt. | 4050 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Chleb dworski z ziarnami na zakwasie ,** bez konserwantówTermin przydatności do spożycia: 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt.  | 840 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Bułka wrocławska, krojona 0,4kg** bez konserwantówTermin przydatności do spożycia: 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt. | 2500 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Kajzerka nie mniej niż: 0,10 kg,** trwałość nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt. | 930 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Bułka tarta 500g, trwałość** nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6.  | **Rogal zwykły z makiem100 g**trwałość nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Chałka 320 g.**trwałość nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy | Szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Groszek ptysiowy (op 600g)** złociste parzone ciasto uformowane w niewielkie kuleczki bez dodatku cukrów | Kg | 7,2 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Kostka piernikowa w polewie czekoladowej** | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10. | **Babka marmurkowa 300 g (foremka)** | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Babka cytrynowa 300 g (foremka)** | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 12. | **Ciasto Sernik Japoński**Z wiśniami i czekoladą | Kg | 11,60 |  |  |  |  |  |
| 13. | **Ciasto Fantazja owocowa**Z serem twarogowym, śmietaną kremówką, owocami i galaretką | Kg | 15,6 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Ciasto Malinowa chmurka** | Kg | 11 |  |  |  |  |  |
| 15. | **Ciasto WUZETKA**czekoladowe ciasto przełożone grubą warstwą lekkiego kremu serowo- śmietankowego, polane polewą czekoladową i udekorowane . | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  Suma: |  |  |  |  |

Szczegółowa charakterystyka produktów:

**Chleb zwykły krojony (w folii 0,5 kg)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej (17 %) i pszennej (50 %), na zakwasie (27%), zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą.

Struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200cm³,

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia,

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:** 6 razy w tygodniu,

**Chleb dworski z ziarnami ( 450g)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt- pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej 25%, mąki pszennej 15%,z zawartością mieszanki ziaren 10% na zakwasie.

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzona, spalona, niedopieczona, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

6 razy w tygodniu,

**Bułka typu „wrocławska” (bułka o masie 400 g)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – podłużna, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³.

Znakowana etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze ok. 15 g. Bułka opakowana folią spożywczą.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzona, spalona, niedopieczona, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bułek,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

6 razy w tygodniu,

**Bułka pszenna zwykła cięta (bułki o masie 90 – 100 g)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja –okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm³,

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki 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, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**

1-2 razy w miesiącu,

**Bułka tarta (op. 05 kg)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego – nie dopuszcza się bułki tartej z rozdrobnionych wyrobów cukierniczych słodkich i chleba – bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra) nie mniej niż 90%,

opakowanie jednostkowe (0,5 kg) – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN–A–74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 1 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10 kg,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**Częstotliwość dostaw:**1 raz w miesiącu

**Wymogi dotyczące ciast:**Produkcja zgodna z ogólnie przyjętą technologią danego rodzaju ciasta, świeże, dobrze wypieczone, nie rozpadające się , nie kruszące, bez obcych zapachów.

Częstotliwość dostaw: w miarę potrzeb