

FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY

CZĘŚĆ IV Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, ciastkarskich na 2021 rok dla Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie oraz Warsztatów Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Dom Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Chleb zwykły cały Pieczywo mieszane, wyrabiane z maki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – bochenki o masie nie mniejszej niż 600g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, ☐ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	30 300			

2	Chleb razowy Pieczywo żytnie, wyrabiane z maki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – bochenki o masie od 500 do 600g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt podłużny lub wynikający z użytej formy; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3,0 mm, grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy , nie mniejsza niż 1,5 mm, ☐ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	szt	7 300			
3	Bułka wrocławska Pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – bułki o masie nie mniejszej niż 350 g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt podłużny; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm, ☐ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	szt	11 200			

4	Bułki małe Pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – bułki o masie 100g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm, ☐ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	5 000			
5	Bułka tarta Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.. <u>Wymagania:</u> ☐ masa netto produktu – 1000g, ☐ wygląd zewnętrzny – postać sypka, bez grudek; niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni, ☐ barwa – od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita, ☐ smak i zapach –typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	450			
6	Placek drożdżowy 0,5 kg Wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką. <u>Wymagania:</u> ☐ wygląd zewnętrzny – kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, cukrem pudrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ konsystencja i struktura – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki, ☐ barwa – miększu: kremowa; skórki: złocista do jasnobrązowej, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	600			

7	Rogale maślane Pieczyno spożywcze pszenne, wyborowe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> □ ogólne – rogate o masie 100g, □ wygląd zewnętrzny – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, □ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 2,0 mm, □ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,	szt	1 080			
8	Bułki drożdżówki Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, itp., wykończone kruszonką. <u>Wymagania:</u> □ ogólne – drożdżówki o masie 90 – 100 g, □ wygląd zewnętrzny – kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, □ konsystencja i struktura – miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, □ barwa – miękiszu: kremowa; skórki: złocista do jasnobrązowej, □ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	szt	3 240			
9	Pączki Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem. <u>Wymagania:</u> □ ogólne – pączki o masie 90 – 100 g, □ wygląd zewnętrzny – kształt okrągły, powierzchnia górna wykończona cukrem pudrem lub lukrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, □ konsystencja i struktura – miękisz dość równomiernie drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, z widocznym nadzieniem, z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, □ barwa – miękiszu: kremowa; skórki: jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki, □ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	szt	3 750			

10	Bułka hamburgerowa 120g	szt	1 500			
11	Sernik pieczony- ciasto wykonane z sera białego, wykończony lukrem	kg	120			
	RAZEM					x

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Warsztaty Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7

1.	Bułki male Pieczywo pszenne zwykłe, wyrabiane z maki pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – bułki o masie 100g , ☐ wygląd zewnętrzny – kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub kostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki nie mniejsza niż 1,5 mm, ☐ miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	600			
2.	Pączki Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem. <u>Wymagania:</u> ☐ ogólne – pączki o masie 90 – 100 g, ☐ wygląd zewnętrzny – kształt okrągły, powierzchnia górna wykończona cukrem pudrem lub lukrem; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, ☐ konsystencja i struktura – miękisz dość równomiernie drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, z widocznym nadzieniem, z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia, nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, ☐ barwa – miększu: kremowa; skórki: jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki, ☐ smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju wyrobu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	szt	250			
3.	Pieczywo pszenne typu hamburger 240g bez konserwantów w składzie m.in.: mąka pszenna 62,9 %, woda, olej rzepakowy, cukier, drożdże, sezam, tłuszcz zwierzęcy (smalec)	szt	100			
RAZEM						x

.....

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej