

**Załącznik do formularza oferty - formularz cenowy**

Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla jednostek organizacyjnych powiatu plockiego w 2024 roku

**Część 6. Dostawa artykułów dla Domu Pomocy Społecznej w Zakrzewie**

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa w zł brutto *	Wartość w zł brutto (kol. 4 x kol. 5) *
1	2	3	4	5	6
1	Bułka baton pszenna. Pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem soli, mleka, wody, drożdży piekarniczych i innych surowców określonych w procedurze. Wymagania: 1)ogólne – bułka o masie nie mniejszej niż 300g, 2) wygląd zewnętrzny – kształt podłużny min 30 cm, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, 3) skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, 4) miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien powrócić 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, 5) smak i zapach – aromatyczny, typowy dla rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	1 110		

2	Bułka mała pszenna. Pieczywo wyrabiane z mąki pszennej z dodatkiem soli, mleka, drożdży piekarniczych i innych surowców określonych w procedurze. Wymagania: 1) ogólne – bułka o masie nie mniejszej niż 100g, 2) wygląd zewnętrzny – kształt spłaszczonej kuli, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, 3) skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, 4) miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien powrócić 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, 5) smak i zapach – aromatyczny, typowy dla rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	200		
3	Bułka tarta opakowanie 10kg	kg	150		

4	Chleb razowy. Pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki żytniej i pszennej lub mieszanej mąki razowej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych w procedurze. Wymagania: 1) ogólne – bochenki o masie nie mniejszej niż 500g, 2) wygląd zewnętrzny – kształt foremkowy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, 3) skórka – ściśle połączona z miękiszem, o barwie ciemnej, 4) miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien powrócić 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, 5) smak i zapach – aromatyczny, typowy dla rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	3 500		
5	Chleb zwykły cały. Pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych w procedurze. Wymagania: 1) ogólne – bochenki o masie nie mniejszej niż 600g, 2) wygląd zewnętrzny – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, 3) skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, 4) miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien powrócić 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, 5) smak i zapach – aromatyczny, typowy dla rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt	11 200		

	..... (wartość do wpisania w Razem: Formularzu oferty)
--	---

\* Wykonawca uzupełnia tabelę wypełniając odpowiednio każdą pozycję w kol. 5 i 6

.....  
podpis elektroniczny Wykonawcy







