

Załącznik do formularza oferty - formularz cenowy

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

Część 7. Dostawa artykułów dla Zespołu Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku

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.	<p>Chleb zwykły, krojony, pakowany. Pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.</p> <p>Wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ogólne – bochenki o masie nie mniejszej niż 600g ,<input type="checkbox"/> wygląd zewnętrzny – kształt podłużny, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,<input type="checkbox"/> skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, chropowata, o barwie od jasnobrązowej do brązowej,<input type="checkbox"/> 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,<input type="checkbox"/> smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	szt.	600		

2.	Chleb z dodatkiem ziaren, pieczywo pszenno – żytnie zawierające mieszankę siedmiu zbóż oraz ziaren (pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia, sezamu, lnu, słonecznika), które zawierają witaminę (B), minerały (żelazo, cynk, wapń), bochenki o masie nie mniejszej niż 600g	szt.	250		
3.	Chleb wyprodukowany na naturalnym zakwasie, bez drożdży, z siemieniem lnianym i płatkami owsianymi. Produkt 100% żytni. Bochenki o masie nie mniejszej niż 600 g.	szt.	60		
4.	Chleb w formie batona z dodatkiem nasion słonecznika, pestek dyni oraz serwatki, krojony i pakowany. Składniki: naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), nasiona słonecznika (10%), serwatka z mleka, pestki dyni (5%), słód jęczmienny, sól, słód żytni. Bochenki o masie nie mniejszej niż 350 g.	szt.	60		
5.	Chleb graham, z mąki pszennej grubo mielonej, jednak bardziej oczyszczonej niż mąka razowa. Waga chleba o masie nie mniejszej niż 500g.	szt.	20		
6.	Chleb żytni, foremkowy, o wadze min. 350 g, na zakwasie, 100% mąki żytniej.	szt.	40		
7.	Bułka wieloziarnista 80g	szt.	1500		
8.	Bułka dyniowa.Skład: woda, mąka pszenna, dynia, mąka żytnia, drożdże, sól, olej roślinny. błonnik 4,4 g. Waga minimum 70g.	szt.	500		
9.	Bułka maślana, zawartość mąki pszennej minimum 600g w 1 kg produktu, waga minimum 90 g.	szt.	1000		
10.	Bułka poznańska 100g, dzielona na pół, zawierająca: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, tłuszcz roślinny (margaryna)	szt.	6000		
11.	Placek do pizzy mały, o średnicy 20 cm.	szt.	350		
12.	Bułka owsiana grahamka . Skład: mąka graham typ 1850 - 70%, mąka pszenna typ 650 - 3%, cukier, woda, drożdże i sól, posypka: płatki owsiane. Waga mininum 70 g.	szt.	1000		

13.	Bułka wrocławska: pieczywo jasne, w formie długiej bułki o wadze ok. 300g.	szt.	350		
				Razem: (wartość do wpisania w formularzu oferty)

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

.....
podpis elektroniczny Wykonawcy