

Załącznik do formularza oferty - formularz cenowy

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

Część 4. Dostawa artykułów dla Domu Pomocy Społecznej "Nad Jarem" w Nowym Miszewie

	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><i>Chleb zwykły cały</i> 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.</p> <p><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, miękiś – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękiś 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, smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	szt	30300		

	2	<p><i>Chleb razowy</i> 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.</p> <p><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, miękiś – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu 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</p>	szt	7300		
	3	<p><i>Bulka wrocławska</i> 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.</p> <p><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, miękiś – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu 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</p>	szt	11200		

4	<p>Bułki małe (kajzerka) 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.</p> <p><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, miękiś – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności,miękiś 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.</p>	szt	5000		
5	<p>Bulka tarta Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień..</p> <p><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</p>	kg	300		

6	<p>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.</p> <p><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 lepkim, 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.</p>	szt	600		
7	<p>Rogale maślane Pieczywo 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.</p> <p><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 miększem, 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 miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,</p>	szt	1080		
8	<p>Bulki 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.</p> <p><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 miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, 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</p>	szt	3240		

		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 lepkiem, 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				
9			szt	3750		
	10	Bułka hamburgerowa 120g	szt	1500		
	11	Sernik pieczony- ciasto wykonane z sera białego, wykończony lukrem	kg	120		
					Razem: (wartość do wpisania w Formularzu oferty)

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

.....
podpis elektroniczny Wykonawcy