

Załącznik do formularza oferty - formularz cenowy

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

Część 9. Dostawa ciast 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	Babka cytrynowa-wyrabiana z mąki pszennej z dodatkiem mąki ziemniaczanej,jaj,proszku do pieczenia,oleju,cukru oraz aromatu cytrynowego lub skórki otartej z cytryn.Lekkie,puszyste. Waga 1 szt. 0,5 kg	szt	200		
2	Babka piaskowa-wyrabiana z mąki pszennej z dodatkiem mąki ziemniaczanej,jaj,proszku do pieczenia,oleju,cukru oraz aromatu wg.uznania.Lekka i puszysta. Waga 1 szt. - 0,5 kg	szt.	200		
3	Piernik – ciasto o słodko-pikantnym smaku, o długiej trwałości, zrobione z mąki pszennej lub żytniej, miodu, karmelizowanego cukru, tłuszczu, jajek, wody (lub mleka), środka spulchniającego, mocno przyprawione przyprawami korzennymi. Waga 1 szt. - 0,7 kg	szt.	200		
4	Keks – wyrabiany z mąki pszennej,jaj,proszku do pieczenia,oleju,cukru, aromatu wg.uznania.,oraz z dużą ilością bakalii,tj.orzechy włoskie,rodzynki,kandyzowane skórki owocowe.Polany lukrem(sok z cytryny,cukier puder). Waga 1 szt. - 0,5 kg	szt	200		

5	Makowiec – ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru (lub miodu) i bakalii. Wypiek taki najczęściej przybiera formę: placka (makownik) lub tarty, gdzie gruba warstwa masa makowej wyłożona jest na cienką warstwę ciasta. podłużnego, zwijanego spiralnie ciasta w kształcie wałka . Waga 1 szt. - 1 kg	szt	200		
6	Ciasto miodowe-wyrabiane z mąki pszennej,cukru,sody oczyszczonej,masła,miodu,jajka.Lekkie,puszyste,aromatyczne. Waga 1 szt. - ok. 0,5 kg	szt	200		
7	Mazurek – tradycyjne, niskie, słodkie, ciasto kuchni polskiej. Sporządza się je z każdego rodzaju ciast:biskoptowe,czeskie. Waga 1 szt. - 1 kg.	szt	60		
8	Babka pomarańczowa -gotowa mieszanka woda,olej, jaja. Waga 1 szt. - 0,5 kg.	szt	200		
DOPUSZCZALNA RÓŻNICA W WADZE WW. PRODUKTÓW +/- 2 DAG				Razem: (wartość do wpisania w formularzu oferty)

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

.....
podpis elektroniczny Wykonawcy