

.....
nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Zakrzewie w 2021 roku

Część 3. Pieczywo, świeże wyroby piekarskie, ciastkarskie

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	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 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	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 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	430			
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 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	3 800			

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 jasnobrażowej 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	11 200			
	Razem					

.....
Podpis Wykonawcy