

## Formularz asortymentowo - cenowy

## Część 2 - Wyroby cukiernicze

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Kołacz z makiem - ciasto drożdżowe przekładane makiem, grubość warstwy maku co najmniej 2 cm, z posypką	kg	100				
2.	Kołacz z serem - ciasto drożdżowe przekładane serem, grubość warstwy sera co najmniej 2 cm, z posypką	kg	200				
3.	Kołacz z jabłkiem - ciasto drożdżowe przekładane jabłkiem, grubość warstwy jabłek co najmniej 2 cm, z posypką	kg	200				
4.	Kołacz drożdżowy z posypką bez dodatków	kg	300				
5.	Ciasto marchewkowe	kg	250				
6.	Ciasto jogurtowe z owocami	kg	250				
7.	Pączki	szt.	1 500				
8.	Drożdże kostka 500 g	kg	20				
9.	Bułka maślana 50 g	szt.	10 000				
10.	Kołaczyki różne smaki 100 g	szt.	20 000				
11.	Mak mielony - luz (nie masa makowa)	kg	60				
12.	Słomka ptysiowa	kg	15				
13.	Pizzerinki	szt.	2 000				
14.	Paszteciki różne smaki 80 g	szt.	2 000				
<b>Razem</b>							

## Wymagania:

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dobrej jakości oraz czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymagań na każde wezwanie Zamawiającego.

## 2. Opis wymaganego towaru:

- 1) kołacz z makiem z posypką: świeże, nadzienie swoiście wilgotne z masą makową o grubości co najmniej 2 cm, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze, bez oznak zakalca;
- 2) kołacz z serem z posypką: świeże, nadzienie swoiście wilgotne z masą serową o grubości co najmniej 2 cm, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze, bez oznak zakalca;
- 3) kołacz z jabłkiem z posypką: świeże, nadzienie swoiście wilgotne o bursztynowo-brunatnym zabarwieniu o grubości co najmniej 2 cm, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze, bez oznak zakalca;
- 4) kołacz drożdżowy z posypką (kruszonką): świeży, ciasto drożdżowe o charakterystycznym kremowym kolorze, bez oznak zakalca;
- 5) ciasto marchewkowe: z tartą marchewką wewnątrz całego ciasta, dobrze wypieczone, wilgotne, struktura miękka, jednolita, ciasto aromatyczne poprzez dodane przyprawy, bez oznak zakalca, sztucznych dodatków czy ulepszaczy;
- 6) ciasto jogurtowe: ucierane na bazie naturalnego jogurtu z dodatkiem owoców, bez sztucznych dodatków czy ulepszaczy; dobrze wypieczone, struktura, miękka, jednolita; na powierzchni ciasta owoce;
- 7) pączki: świeże, prawidłowo wysmażone, z nadzieniem owocowym, na zewnątrz polane polewą lukrową lub z cukrem pudrem, bez zakalca;
- 8) drożdże: świeże, bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
- 9) bułka maślana: świeża, dobrze wypieczona, bez śladów spalenia;
- 10) kołaczki: świeże, dobrze uformowane z nadzieniem, bez oznak spalenia;
- 11) mak mielony: niebieski, świeży (nie masa makowa), bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
- 12) słomka ptysiowa: wykonana z ciasta parzonego, o podłużnym kształcie, ciastka delikatne, kruche, dobrze wypieczone z dodatkiem cukru lub ziaren na powierzchni;
- 13) pizzerinki: wykonane z ciasta drożdżowego z nadzieniem z pieczarkami, wędliną oraz serem żółtym; wyrób charakterystyczny dla asortymentu, dobrze wypieczone, z przyprawami do pizzy;
- 14) paszteciki: wykonane z ciasta francuskiego z nadzieniem pieczarkowym, z kapustą kiszoną lub ze szpinakiem; dobrze wypieczone, skórka rumiana, bez oznak zakalca wewnątrz ciasta; na powierzchni posypane ziarnami typu sezam, kminek, czarnuszka.

## 3. Cechy dyskwalifikujące:

- 1) ciasto zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
- 2) zabrudzone, spalone, niedopieczone z zakalcem;
- 3) zapach stęchły lub inny obcy, z zapachem sfermentowanego ciasta;

4) nieświeże.

oświadczenie należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym