

Nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik nr 2 do SWZ

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	500				
6.	Ciasto marchewkowe bez cukru	kg	100				
7.	Pączki 80 g	szt.	1 500				
8.	Drożdże kostka 100 g	kg	5				
9.	Bułka maślana 50 g	szt.	8 000				
10.	Rogalik maślany 70 g	szt.	2 000				
11.	Chątka 400 g	szt.	1 000				
12.	Kołaczyki różne smaki 100 g	szt.	15 000				
13.	Mak mielony - luz (nie masa makowa)	kg	60				
14.	Groszek ptysiowy	kg	10				
Razem							

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 marchewkowe bez cukru: z tartą marchewką wewnątrz całego ciasta, dobrze wypieczone, wilgotne, struktura miękka, jednolita, ciasto aromatyczne poprzez dodane przyprawy, bez oznak zakalca, sztucznych dodatków czy ulepszaczy, bez dodatku cukru, można zastosować naturalne słodziki;
- 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) rogalik maślany: wyraźny maślany smak, lekkie ciasto, z delikatną złocistą skórką, świeży, dobrze wypieczony, bez śladów spalenia;
- 11) chałka: ciasto drożdżowe powinno być puszyste, chałka ma być lekko składka, z delikatną złocistą skórką, świeża, bez śladów spalenia;
- 12) kołaczki: świeże, dobrze uformowane z nadzieniem, bez oznak spalenia;
- 13) mak mielony: niebieski, świeży (nie masa makowa), bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
- 14) groszek ptysiowy: wykonany z ciasta parzonego, o okrągłym kształcie, groszek ptysiowy musi być lekki, chrupiący, bez cukru i bez nadmiaru tłuszczu.

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;

5) opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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