Załącznik nr 2 do SWZ

Nazwa i adres Wykonawcy

**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. | Chałka 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:
3. 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;
4. 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;
5. 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;
6. kołacz drożdżowy z posypką (kruszonką): świeży, ciasto drożdżowe o charakterystycznym kremowym kolorze, bez oznak zakalca;
7. 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;
8. 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;
9. pączki: świeże, prawidłowo wysmażone, z nadzieniem owocowym, na zewnątrz polane polewą lukrową lub z cukrem pudrem, bez zakalca;
10. drożdże: świeże, bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
11. bułka maślana: świeża, dobrze wypieczona, bez śladów spalenia;
12. rogalik maślany: wyraźny maślany smak, lekkie ciasto, z delikatną złocistą skórką, świeży, dobrze wypieczony, bez śladów spalenia;
13. chałka: ciasto drożdżowe powinno być puszyste, chałka ma być lekko składka, z delikatna złocistą skórką, świeża, bez śladów spalenia;
14. kołaczyki: świeże, dobrze uformowane z nadzieniem, bez oznak spalenia;
15. mak mielony: niebieski, świeży (nie masa makowa), bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
16. groszek ptysiowy: wykonany z ciasta parzonego, o okrągłym kształcie, groszek ptysiowy musi być lekki, chrupiący, bez cukru i bez nadmiaru tłuszczu.
17. Cechy dyskwalifikujące:
18. ciasto zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
19. zabrudzone, spalone, niedopieczone z zakalcem;
20. zapach stęchły lub inny obcy, z zapachem sfermentowanego ciasta;
21. nieświeże;
22. opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

oświadczenie należy podpisać

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym