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 | 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 |  |  |  |  |
| **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 jogurtowe: ucierane na bazie naturalnego jogurtu z dodatkiem owoców, bez sztucznych dodatków czy ulepszaczy; dobrze wypieczone, struktura, miękka, jednolita; na powierzchni ciasta owoce;
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. kołaczyki: świeże, dobrze uformowane z nadzieniem, bez oznak spalenia;
13. mak mielony: niebieski, świeży (nie masa makowa), bez oznak zepsucia, pleśni, obcego zapachu;
14. słomka ptysiowa: wykonana z ciasta parzonego, o podłużnym kształcie, ciastka delikatne, kruche, dobrze wypieczone z dodatkiem cukru lub ziaren na powierzchni;
15. pizzerinki: wykonane z ciasta drożdżowego z nadzieniem z pieczarkami, wędliną oraz serem żółtym; wyrób charakterystyczny dla asortymentu, dobrze wypieczone, z przyprawami do pizzy;
16. 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.
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.

oświadczenie należy podpisać

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym