

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik Nr 5 do SIWZ
(znak sprawy 1/OS/2017)

Zadanie Nr 4 - ARTYKUŁY CIASTKARSKIE i CIASTA
Formularz cenowy

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. Nr 1 15812100-4 (wyroby ciastkarskie),
- poz. Nr 2 - 4 15812200-5 (ciasta).

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta	Nazwa i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
I. Wyroby ciastkarskie (CPV 15812100-4)								
1.	Pączek z nadzieniem, nadzienie - min. 10% masy pączka. Masa pączka 50 g ÷ 70 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, kształt – okrągły pączek w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa : - skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie	Nazwa produktu Nazwa producenta	kg 20					

<p>porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy owocowej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>							
<p>II. Ciasta (CPV 15812200-5)</p>							
<p>2. Strucla makowa. Opakowanie 1,00 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowca (strucli), kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa : skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszku, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca. Masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały). Gotowy makowiec w przeliczeniu na 10 kg produktu zawiera nie mniej niż : - mak 4,0 kg, -cukier 0,7 kg, -jajka 0,5 kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, słony, stęchły, mdły, spaleniasty, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 30</p>					

<p>oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>							
<p>3. Babka piaskowa. Opakowanie/ 500 g ÷ 800 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, zgodnie z recepturą dla wypieku ciasta – babki, kształt – ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą, barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla babki piaskowej. Gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg produktu zawiera nie mniej niż : - masa polewy -0,15kg, - cukier -2,0 kg, - jajka -1,7 kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy lub niedokładnie oblane, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 40</p>					
<p>4. Piernik z powidłami. Opakowanie/ 1,0 kg ÷ 2,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt – wyrób porowaty o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej, o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%, z</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 80</p>					

<p>powidłami, glazurowany, dekorowany ozdobnie, polany polewą czekoladową, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, polewa czekoladowa lub kakaowa, barwa – charakterystyczna dla piernika, równomierna, piernik o dobrej krawalności, równomiernie porowaty, wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla piernika.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	Nazwa producenta						
<p>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</p>	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX		XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	

UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2.
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określone w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia
(Miejscowość) (data)

.....
pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy