

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

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

Zadanie Nr 4 - ARTYKUŁY CIASTKARSKIE i CIASTA
Formularz cenowy

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. Nr 1 - 5 15812100-4 (wyroby ciastkarskie),
- poz. Nr 6 - 8 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.	Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jabłkami. Masa bułki 100 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 bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności,	Nazwa produktu Nazwa producenta	kg 60					

<p>sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. Bułka z nadzieniem z jabłek.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki 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, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>							
<p>2. Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z budyniem. Masa bułki 100 g.</p> <p>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 bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszku, mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. Bułka z nadzieniem z masy budyniowej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki 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, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					

zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.							
<p>3. Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jagodami. Masa bułki 100 g.</p> <p>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 bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. Bułka z nadzieniem z jagód.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					
<p>4. Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z serem. Masa bułki 100 g.</p> <p>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</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					

<p>wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. Bułka z nadzieniem z masy serowej. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>	<p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>5. Pączek z nadzieniem, nadzienie - min. 10% masy pączka. Masa pączka 50 g ÷ 70 g.</p> <p>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, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa : - skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie 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>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 20</p>					

<p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, 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>6. 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 miększu, 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, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 35</p>					

	uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.							
7.	Babka piaskowa. Opakowanie/ 500 g ÷ 800 g. 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 miękiszu, miękisz – 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. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu 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.	Nazwa produktu Nazwa producenta	kg 40					
8.	Piernik z powidłami. Opakowanie/ 1,0 kg ÷ 2,0 kg. Wymagania klasyfikacyjne : produkt – wyrób porowaty o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej, o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%, z 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	Nazwa produktu Nazwa producenta	kg 80					

<p>czekoladowa lub kakaowa, barwa – charakterystyczna dla piernika, równomierna, piernik o dobrej krajalności, 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>							
Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)	xxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxx	xxxxxxxxx		xxxxxxxxx	xxxxxxxxx	

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