

Pieczęć firmowa Wykonawcy:

**Zał. Nr 5 do SIWZ****Zadanie Nr 4 – ARTYKUŁY CIASTKARSKIE  
CIASTA**

Znak sprawy: DPS III.263.7.2019

**Formularz cenowy**

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 a dla poz. asort. Nr 90-96 : - nazwa produktu - źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	Nazwa jednostki miary	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymento wej  (kol.5 x kol.6)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymento wej  [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentow ej  (kol.7 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymento wej  (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Wyroby ciastkarskie (CPV 15812100-4)								

Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

1.	<p>Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jabłkami. Masa bułki 100 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 miększu, miększ – 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. <b>Bułka z nadzieniem z jabłek.</b></p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie 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, 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>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	50					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

2.	<p>Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z budyniem. Masa bułki 100 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 miąższu, miąższ – 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. <b>Bułka z nadzieniem z masy budyniowej.</b></p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miąższu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miąższu lepkiem, 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>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	50						
----	--	---	----	----	--	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

3.	<p>Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jagodami. Masa bułki 100 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 miększu, miększ – 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. <b>Bułka z nadzieniem z jagód.</b></p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie 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, 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>Nazwa producenta ..... ..... .....</p>	kg	50					
----	--	---	----	----	--	--	--	--	--

## Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

4.	<p>Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z serem. Masa bułki 100 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 miększu, miększ – 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. <b>Bułka z nadzieniem z masy serowej.</b></p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie 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, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>		kg	50					
		<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>							

## Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

5.	<p><b>Pączek z nadzieniem, nadzienie - min. 10% masy pączka. Masa pączka 50 g ÷ 70 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 miękiszu, - 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><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu 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>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	20						
----	--	---	----	----	--	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

II.	Ciasta (CPV 15812200-5)							
-----	-------------------------	--	--	--	--	--	--	--

## Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

6.	Strucla makowa. Opakowanie 1,00 kg.  <b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : 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 miękiszu, 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. <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, słony, stęchły, mdły, spaleniasty, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnym niewłaściwej porowatości ciasta, o mięgiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zanizoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		Nazwa produktu ..... ..... .....	Nazwa producenta ..... ..... .....	kg	35					
Strona 8											

## Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

7.	<p><b>Babka piaskowa. Opakowanie/ 500 g ÷ 800 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej 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.</p>	<p><b>Nazwa produktu</b>  .....  .....  .....</p> <p><b>Nazwa producenta</b>  .....  .....  .....</p>	kg	40					
----	--	---	----	----	--	--	--	--	--

## Załącznik Nr 5 ART CIASTKARSKIE dostawy 2020 rok

8.	<p>Piernik z powidłami. <b>Opakowanie/ 1,0 kg ÷ 2,0 kg.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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 czekoladowa lub kakaowa, barwa – charakterystyczna dla piernika, równomierna, piernik o dobrej krawalności, równomiernie porowaty, wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla piernika. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> 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>	<p><b>Nazwa produktu</b> ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta</b> ..... ..... .....</p>	kg	50					
	<p><b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</b></p>	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx		xxxx	xxxx	

**UWAGA :**

Formularz wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone muszą być wszystkie

pozycje asortymentowe, we wszystkich kolumnach formularza. Kolumnę Nr 7 i Nr 10. Wykonawca winien podsumować.

Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów podać dla wielkości jednostek określonych w **kol. Nr 5** dla asortymentu określonego w **kol. Nr 2**.

Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach, określonych w kol.Nr 2

Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr 6, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.

..... dnia .....

(Miejscowość)

(data)

.....

.....

Wykonawcy

pieczęć/pieczenie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania