

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

NIP:..... Regon:.....

### FORMULARZ CENOWY

#### CZEŚĆ 2 – CIASTKA I BUŁKI DROŻDZOWE

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Średnie ilości roczne	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
1.	Babka piaskowa	kg	450				
2.	Drożdżówka z różnym nadzieniem o wadze ok. 115 g	szt.	450				
3.	Oponki z cukrem pudrem	kg	480				
4.	Rożki drożdżowe z marmoladą lub różą o wadze 50 g	szt.	2600				
5.	Pączek z nadzieniem różanym o wadze 60 g	szt.	600				
6.	Sernik	kg	36				
7.	Makowiec drożdżowy zawijany	kg	36				
8.	Ciasto tortowe	kg	50				
9.	Piernik	kg	40				
10.	Ciasto różne	kg	40				
11.	Ciasteczka kruche	kg	10				
<b>Wartość ogółem ( część 2)</b>				-----		-----	

#### **UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia niewypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

#### Standardy jakościowe dotyczące ciastek i bułek drożdżowych:

- a) winny być odpowiednio pakowane, opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone,
- b) musi być odpowiednio posortowany przez Wykonawcę i musi być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów,
- c) ma posiadać długi okres przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Wymogi jakościowe:

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju ciastek, bułek itp.
- Skórka pączka, bułki powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno-do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
- Jakość miękiszu - miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki.
- Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

.....  
podpis osoby(osób) uprawnionych  
do reprezentowania wykonawcy