Załącznik nr 1.5
do formularza ofertowego

---
nazwa i adres Wykonawcy

DOSTAWA WYPIEKÓW CUKIERNICZYCH
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ

Wartość brutto .....

Słownie: .....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Drożdżówka - różne smaki (z budyniem, cynamonem, serem i owocami, serem i marmoladą, kokosem, itp.)	80-120g	kg	100,00				
2	Drożdżówka - różne smaki, z ograniczoną ilością cukru	80-120g	kg	35,00				
3	Jagodzianka	70-100g	kg	50,00				
4	Jagodzianka z ograniczoną ilością cukru	70-100g	kg	18,00				
5	Pączek z różnym nadzieniem (śmietaną, marmoladą, budyniem, kajmakiem, nugatem, itp.)	70-100g	kg	100,00				
6	Pączek z ograniczoną ilością cukru, bez polewy	70-100g	kg	40,00				
7	Tort okolicznościowy (z napisem) prostokątny w jednym kawałku - biszkopt przekładany naturalną bitą śmietaną z dodatkiem owoców, dekorowany czekoladą i owocami	8-10kg	kg	10,00				

Załącznik nr 1.5
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
8	Ciasto tortowe - biszkopt przekładany naturalną bitą śmietaną z dodatkiem owoców, dekorowany czekoladą i owocami		kg	22,00				
9	Kruche ciasto - typu pleśniak - jasne i ciemne przekładane kwaśnym dżemem (np.: z czanej porzeczki) lub owocami i bezowym wierzchem		kg	28,00				
10	Ciasto -typu malinowa chmurka - na kruchym spodzie pokryte galaretką z malinami, przełożone naturalną bitą śmietaną, na wierzchu z warstwą bezową i migdałami		kg	36,00				
11	Rolada z bitą śmietaną – Rolada biszkoptowa z naturalną bitą śmietaną i nadzieniem (truskawki, galaretka itp.)		kg	17,00				
12	Ciastko W-Z – Czekoladowy biszkopt pokryty cienką warstwą dżemu lub marmolady, przełożony naturalną bitą śmietaną z polewą czekoladową	80-100g	kg	18,00				
13	Ciasto kokosowe na biszkopcie z bitą śmiataną " typu Raffaello"		kg	26,00				
14	Ciasto typu tiramisu - biszkopt namoczony kawą, ze śmietaną i posypką z kako lub kawy		kg	26,00				
15	Kołocz z serem i makiem na cieście drożdżowym		kg	32,00				
16	Szarlotka - Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie		kg	65,00				
17	Sernik na biszkopcie czekoladowym		kg	30,00				

Załącznik nr 1.5
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
18	Sernik z rosą – Ciasto na kruchym spodzie z masą serową pokryte bezową pianką		kg	30,00				
19	Sernik na drożdżowym spodzie		kg	30,00				
20	Ciasto drożdżowe z owocami (sezonowymi)		kg	55,00				
21	Ciasto drożdżowe z kruszonką		kg	18,00				
22	Piernik z bakaliami, przekładany marmoladą oblewany czekoladą		kg	22,00				
23	Ptysie miniaturki nadziewane naturalną bitą śmietaną, budyniem itp.	do ok. 35g/szt.	kg	4,00				
24	Kokosanki domowe - na maśle i białkach jaj z całymi wiórkami kokosowymi minimum 35%		kg	6,00				
25	Pączki "mini" serowe	do ok. 30g/szt.	kg	3,00				
26	Ciastka odpustowe - anyżki		kg	3,00				
27	Ciastka odpustowe - makarony		kg	6,00				
28	Ciastka odpustowe - kostki piernikowe w polewie lukrowej		kg	10,00				
29	Faworki - chrusty śląskie (z ciasta śmietanowego, zbijanego)		kg	3,00				
30	Baby piaskowe wielkanocne z bakaliami dekorowane (lukrowane, oblewane czekoladą, z posypką itp.)		kg	27,00				

Załącznik nr 1.5
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
31	Babeczki piaskowe - typu muffin	60-100g	kg	120,00				
						RAZEM		

Wartość brutto: .....

(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie,
przy zachowowaniu minimalnej wartości przedmiotu zamówienia na poziomie 70% .

Wyroby cukiernicze będą zamawiane w sztukach lub na blachy, a dokumentowe w kilogramach.

Wypieki cukiernicze należy dostarczać w zamkniętych opakowaniach. W przypadku dostarczenia towaru w nieodpowiednich opakowaniach towar będzie podlegał zwrotowi.

Wymagania jakościowe dla wypieków cukierniczych

Wypieki cukiernicze winny być dostarczane świeże, charakteryzujące się smakiem i zapachem swoistym dla danego asortymentu.
Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni. Nie dopuszcza się wypieków zdeformowanych, uszkodzonych mechanicznie, zabrudzonych, spalonych, niedopieczonych, niewyrośniętych, z zakalcem, nadmiernie kruszących się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o obcym smaku (stęchłym lub mdłym).

.....

kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany

lub podpis osobisty osoby
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy