

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 25
„Kubuś Puchatek”
ul. Powstańców Wielkopolskich 1
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 4
(PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. **Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku**

Dane Wykonawcy:

Nazwa:
Siedziba:
Adres poczty elektronicznej:
Numer telefonu:
REGON -, NIP -
Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Bulka żytnia z ziarnem 50g. Pieczywo żytnie, otrzymywane z mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, | szt. | 440 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | siemiec lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g | | | | | | |
| 2 | Bulka żytnia z ziarnem 50g. Pieczywo żytnie, otrzymywane z mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemiec lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g | szt. | 440 | | | | |
| 3 | Bulka kukurydziana 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. | szt. | 440 | | | | |
| 4 | Bulka HOT-DOG 90g. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, jaja, mleko w proszku, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g | szt. | 260 | | | | |
| 5 | Bulka szwedka 90g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Produkt z mąki pszennej typ 750 i żytniej typ 720, mleka, drożdży, soli, cukru, oraz innych surowców określonych recepturą producenta właściwą dla wypieku. | szt. | 260 | | | | |
| 6 | Rogal pszenny 80g. Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. | szt. | 260 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; Metody badań według niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm. Mięksiz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. | | | | | | |
| 7 | Bulka tarta 500g/op., pakowana do papierowej torebki z oznaczeniem i datą do spożycia. Bulka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 500g. Bez oznak pleśnienia. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji). | szt. | 100 | | | | |
| 8 | Bulka wieloziarnista 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (sezam, siemię lniane, pestki słonecznika, pestki dyni). Nasiona stanowią co najmniej 2% składu ciasta. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 440 | | | | |
| 9 | Bulka wyborowa zwykła duża 90 g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do | szt. | 1 682 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia | | | | | | |
| 10 | Bulka wyborowa zwykła mała 50g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia | szt. | 2 000 | | | | |
| 11 | Baton wyborowy 300g. Batony produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Kształt wydłużonej bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | szt. | 300 | | | | |
| 12 | Bagietka pszenna 200g. Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez | szt. | 130 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | | | | | | |
| 13 | Chleb graham krojony 400 g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo wypiekane z mąki pszennej graham typ 1850, drożdży i soli. Masa bochenka chleba powinna wynosić 400g. | szt. | 150 | | | | |
| 14 | Chleb orkiszowy krojony 400g. Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100 (chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmłodzie i kwasie, przez prowadzenie podmłody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej, Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 400g. | szt. | 150 | | | | |
| 15 | Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą. | szt. | 150 | | | | |
| 16 | Chleb wieloziarnisty krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, | szt. | 150 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren: (len/słonecznik/soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze. | | | | | | |
| 17 | Chleb kukurydziany 600g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. | szt. | 150 | | | | |
| 18 | Chleb razowy soj i dynią krojony 400g. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno soi, dyni, drożdże, sól - składniki uwzględnione w recepturze. | szt. | 150 | | | | |
| 19 | Chleb razowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika, drożdże, sól i innych dodatków przewidzianych recepturą. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękiś elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni). waga co najmniej 400g. | szt. | 150 | | | | |
| 20 | Chleb pszenno-żytni krojony (zwykły) 500g. Na zakwasie o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na | szt. | 2 447 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze. | | | | | | |
| 21 | Chleb tostowy pszenny krojony 600g. Skład: mąka pszenna .woda, drożdże, sól, cukier oraz tłuszcze. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa | szt. | 120 | | | | |
| 22 | Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka ŻYTANIA, woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTANIA · płatki ziemniaczane · sól · drożdże · | szt. | 100 | | | | |
| 23 | Chleb sielski pszenno-żytni z ziarnami krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład ziaren: siemie lniane, nasiona chia. | szt. | 150 | | | | |
| 24 | Chleb żytni 400g. Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach. Wytwarzany z mąki żytniej jasnej typ 720, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pyłkowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z mięksiszem pieczywa. Mięksisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. sezam, siemie lniane, słonecznik, pestki dyni). Waga co najmniej 400 g. | szt. | 370 | | | | |
| 25 | Chleb ryżowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. | szt. | 50 | | | | |
| 26 | Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub | szt. | 130 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | cukrem pudrem; skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu 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, | | | | | | |
| 27 | Pączki serowe mini Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład: mąka pszenna (typ 500), mąka kukurydziana, twaróg 30%, jajka, woda, olej, sól, mąka sojowa oraz innych surowców określonych recepturą, smażone w tłuszczu cukrem pudrem; skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu 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. | kg | 10 | | | | |
| 28 | Bułka drożdżowa z twarogiem, owocami, kruszonką i polana lukrem 60-70g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z | szt. | 478 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | nadzieniem z marmolady, dżemu, sera, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej | | | | | | |
| 29 | Chalka 400g , pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu, opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony. wyrób otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, wykończone kruszonką. | szt. | 300 | | | | |
| 30 | Pierniczki serca z dżemem w czekoladzie 150g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Wyrób otrzymany z ciasta piernikowego, o charakterystycznym smaku korzennym, zaparzone z dodatkiem miodu, barwie brunatnej, o powierzchni pokrytej polewą kakaową, przekładane marmoladą owocową, z dodatkiem orzechów. | szt. | 130 | | | | |
| 31 | Ciastka na wagę (różne rodzaje - małe: karbowane, kokosanki, owsiane - do wyboru przez zamawiającego). Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny. | kg | 15 | | | | |
| 32 | Babeczki "Mufinki" 100g (czekoladowe, waniliowe z nadzieniem - wg wyboru przez zamawiającego). Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynekami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np.w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 100g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | szt. | 130 | | | | |
| 33 | Babeczki "Mufinki" 60-70g (czekoladowe, waniliowe bez nadzienia - wg wyboru przez zamawiającego). Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynekami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. | szt. | 130 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 60-70g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości | | | | | | |
| 34 | Paluch drożdżowy duży 100g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą. | szt. | 335 | | | | |
| 35 | Groszek ptysiowy do zupy. drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól , środki spulchniające. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | kg | 5 | | | | |
| 36 | Słomka parzona z cukrem. drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie podłużnych pałeczek. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól , środki spulchniające. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | kg | 6 | | | | |
| 37 | Biszkopty Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | kg | 5 | | | | |
| 38 | Faworki otrzymane z ciasta krucho- tłuszczowego smażone na głębokim oleju, małe przeplatane kawałki posypane cukrem pudrem. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, | kg | 10 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | | | | | | |
| 39 | Kapuśniaki. Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. z farszem z kapusty kwaszonej z dodatkiem pieczarek i cebuli. Dopuszcza się użycie bulki tartej do zagęszczenia farszu. Ilość farszu w wyrobie co najmniej 35-40%. Wyrób w kształcie zwiniętego rulonu, z widocznym farszem na odciętych końcach. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g. | kg | 7 | | | | |
| 40 | Rogale świętomarcińskie 70g, wypiekane z ciasta półfrancuskiego, wypełnione nadzieniem z mielonego białego maku oraz bakalii. Po upieczeniu obficie lukrowane i dekorowane orzechami. | kg | 11 | | | | |
| 41 | Ciasto "Malinowa chmurka" kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto na kruchym spodzie, który pokryty jest warstwą malin wymieszanych z galaretką malinową, a następnie kremem śmietankowym z dodatkiem serka mascarpone. Całość przykryta bezą posypaną płatkami migdałów. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla malin Masa malinowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym , nie oddzielająca się od ciasta. Cechy dyskwalifikujące: Obecne posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez warstwy wierzchniej z objawami pleśnienia, psucia. Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione . Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. | kg | 6 | | | | |
| 42 | Jablecznik - kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu cukierniczego | kg | 6 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-----|---|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | <p>– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: * jabłka – 7,0kg, * cukier – 1,0kg, * jajka – 0,2kg,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne jabłeczники zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jabłeczники zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> | | | | | | |
| 43 | <p>Makowiec. 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, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: * mak – 4,0kg, * cukier – 0,7kg, * jajka – 0,5kg,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórcie 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> | kg | 6 | | | | |
| 44 | <p>Babka cytrynowa w polewie cytrynowej - kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą o smaku cytrynowym, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki cytrynowej. Cechy</p> | kg | 6 | | | | |

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | Ilość | Cena jednostkowa netto (w zł) | stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto (w zł) | wartość brutto (kol.4 x kol.7) |
|-------------------------------------|--|-----------------|-------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | <p>dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy , lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> | | | | | | |
| 45 | <p>Babka piaskowa (zwykła, kakaowa - do wyboru przez zamawiającego). Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach ze 100 % mieszanki z dodatkiem masy jajowej, oleju rzepakowego, wody. Dopuszczalne bakalie wzbogacające skład. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Bez prawa stosowania słodkich pomad i posypywania cukrem pudrem lub cukrem nietopliwym. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.</p> | kg | 6 | | | | |
| 46 | <p>Sernik wiedeński kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkami cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * ser – 5,0kg, * cukier – 1,5kg, * jajka – 0,5kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p> | kg | 6 | | | | |
| SUMA (wartość oferty brutto) | | | | | | | |

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały jego zakres określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
- 4) zamówienie wykonamy w terminie wskazanym w ofercie,
- 5) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
- 6) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
- 7) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
 - a) ,
 - b)

(Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

- a) ,
- b) ,

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

.....
.....
.....

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

****Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***