***Załącznik nr 1 do***

*zapytania ofertowego*

*Wzór oświadczenia*

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

Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**o spełnieniu warunków udziału w zamówieniu**

**na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciasta i wyroby cukiernicze)**

**do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.**

Niniejszym oświadczam, że spełniam warunki udziału w wyżej wymienionym zamówieniu określone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam również, że nie zalegam z opłacaniem podatków i składek ZUS.

…………………………………… ……………………………………………….

 (miejsce, data) (Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawionych do reprezentowania Wykonawcy)

*Załącznik nr 2*

*do zapytania ofertowego*

FORMULARZ OFERTY

**na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciasta i wyroby cukiernicze)**

**do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa Wykonawcy: | ................................................................................................................................................................…………………………………………………… |
| Adres (siedziba) Wykonawcy: | ul. ..................................................... | nr............. |
| Kod pocztowy:  \_ \_**-**\_ \_ \_ | Miejscowość: ........................................ |
| tel.: …........................ |
| adres e-mail: ………………………………….. |
| **Cena oferty brutto** | \_ \_ \_ \_ \_, \_ \_ zł | Szczegółowa kalkulacja cenowa stanowi załącznik do formularza oferty |

*W imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję:*

* + - 1. *Oferuję wykonanie zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w terminie od dnia 1.01.2018 r. do 31.12.2018 r.*
			2. *Zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy stanowiącym załącznik do zapytania.*

 ……………………………………............

 Podpis Wykonawcy albo osoby

 lub osób uprawionych do reprezentowania Wykonawcy

*załącznik do formularza ofertowego*

Ciasta i wyroby cukiernicze

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **j.m** | **Ilość**  | **cena brutto** | **Wartość****brutto****(d x e)** |
| a | b | c | d | e | f |
| 1 | pączek z nadzieniem - waga 65g, (80% ciasto drożdżowe na prawdziwych jajkach; 15% nadzienie prażone jabłka, marmolada , czekolada belgijska; 5% pomada) | szt | 5200 |  |  |
| 2 | Drożdżówka z nadzieniem – waga 100g, (78% ciasto drożdżowe; 15% nadzienie twaróg biały, budyń domowy, jabłko prażone lub masa makowa; 5-7% wykończenie – kruszonka) | szt | 3600 |  |  |
| 3 | rożek francuski z jabłkiem – waga 90-110g; ( 75% ciasto francuskie; 20% jabłko prażone; 5% pomada)  | szt | 900 |  |  |
| 4 | babeczki z budyniem – waga 70g, ( 55% ciasto kruche; 45% budyń śmietankowy) | szt | 800 |  |  |
| 5 | ciasto w kilogramach (np. sernik - 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa /twaróg i żółtka, rodzynki/, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe60% jabłka prażone z cynamonem; 20% ciasto kruche /kruszonka/, W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami- 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka). | kg | 800 |  |  |
| 6 | ciasto porcjowane - waga 100 – 150 g (np. sernik- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa (twaróg i żółtka, rodzynki, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe60% jabłka prażone z cynamonen; 20% ciasto kruche /kruszonka/; W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami - 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka) | szt | 19000 |  |  |
| 7 | jagodzianki - waga 80-100g; ( 65% ciasto drożdżowe; 30% jagody świeże lub mrożone; 5% kruszonka) | szt | 200 |  |  |
| 8 | mini babeczka z owocami – waga 85g; ( 20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe)  | szt | 800 |  |  |
| 9 | ptyś z bitą śmietaną- waga 90g; ( 20% ciasto parzone; 80% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii) | szt | 400 |  |  |
| 10 | ciasto ekler w czekoladzie - waga 90g; (20% ciasto parzone; 70% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii, 10% czekolada belgijska) | szt | 400 |  |  |
| 11 | mini pączki, (95% ciasto drożdżowe, 5% lukier) | kg | 200 |  |  |
| 12 | mini ptysie z bitą śmietaną;( 20% ciasto parzone; 75% śmietanka naturalna 36%; 5% cukier puder) | kg | 200 |  |  |
| 13 | ciastko bajaderka – waga 100-110g; (20% ciasto kruche; 20% biszkopt; 30% czekolada belgijska; 5% spirytus; 25% śmietanka naturalna) | szt. | 450 |  |  |
| 14 | ciastko porcjowane bezowe typu pavlova – waga 70g; (20% beza na naturalnych białkach; 20% mascarpone; 30% naturalna śmietanka; 30% świeże owoce sezonowe- pomarańcz, granat, kiwi, truskawki, maliny, jeżyny, porzeczki, borówki, arbuz, grejpfrut) | szt. | 750 |  |  |
| 15 | faworki; (ciasto kruche lub półkruche wałkowane; skręcane, smażone na smalcu) | kg | 20 |  |  |
| 16 | rogal marciński – waga 100- 120g; (25% ciasto półfrancuskie; 55% biały mak; 15% orzechy arachidowe; 5% pomada). | szt. | 800 |  |  |
| 17 | ciastka kruche z marmoladą; (90% ciasto kruche na maśle /100% masła/, naturalnych jajach; 10% naturalnej marmolady) | kg | 100 |  |  |
| 18 | ciastka musli; (cukier trzcinowy; żurawina, belgijska czekolada, słonecznik, płatki owsiane) | kg | 200 |  |  |
| 19 | rogaliki mini z marmoladą, z makiem; (60% ciasto krucho-drożdżowe na maśle i śmietance; 35% powidła śliwkowe lub nadzienie makowe; 5% cukier puder) | kg | 200 |  |  |
| 20 | mufinka czekoladowa, owocowa – waga 90-110g; (80% ciasto kakaowe lub ciasto białe; 20% grube kawałki czekolady na wierzchu lub 20% owoce) | szt. | 4000 |  |  |
| 21 | mini tarta z owocami – waga 70-90g; (20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe) | szt. | 300 |  |  |
| 22 | ciasto krajanka; (2 rodzaje biszkoptu -czekoladowy i waniliowy, przekładane marmoladą domową krojone w kawałki 3cm na 5 cm) | kg | 30 |  |  |
| 23 | ciasteczka makaroniki; (40% mąka migdałowa trzy rodzaje mas po 20%, pierwsza .masa z puree marakui i białej czekolady, druga czekolada ze spirytusem, trzecia masło i pasteryzowane żółtka) | kg | 20 |  |  |
| 24 | słonka ptysiowa;( 95% ciasto parzone; 5% cukier) | kg | 12 |  |  |
| 25 | tort z kremem lub bitą śmietaną; (40% biszkopt naturalny na jajkach i cukrze z małą ilością mąki; 40% śmietanka naturalna 30% lub 36%; 20 owoce świeże; lub z kremem na maśle i żółtkach z aromatami). | kg | 30 |  |  |
| razem |  |

Całkowitą wartość brutto należy przenieść do formularza oferty do rubryki **cena oferty brutto.**

  **……………………………………..**

 Podpis Wykonawcy albo osoby/

 osób uprawionych do reprezentowania Wykonawcy

*załącznik nr 3 do zapytania ofertowego*

*Wykaz dostaw*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **l.p** | **Zleceniodawca i przedmiot umowy** | **Okres wykonywania dostawy** | **Wartość umowy** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |