

Wykaz szczegółowy zamówienia - kalkulacja:

PAKIET NR 5 - ARTYKUŁY ŻYWNOSCIOWE – PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE, CIASTKARSKIE

Wymogi jakościowe: pieczywo oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie muszą być świeże, odpowiednio zapakowane bez śladów obecności szkodników i bez zewnętrznej ingerencji, być bez zanieczyszczeń, zgnieceń, nietypowych zapachów i smaków, śladów pleśni. Każda patRIA musi być właściwie opisana i oznakowana. Transport spełniający wymogi sanitarne. **Harmonogram dostaw:** codziennie od piątku w godzinach od 7⁰⁰ - 8⁰⁰ za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych i przedszkolnych. **Dostawy:** w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie. **Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r.**

Formularz cenowy:

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn.	VAT	Wartość netto	Wartość brutto
1.	chleb mieszany krojony 0,6 kg	szt.	2000				
2.	chleb ziarnisty 0,5 kg	szt.	50				
3.	chleb graham 0,5 kg	szt.	50				
4.	chleb orkiszowy 0,5 kg	szt.	50				
5.	wek 360g	szt.	300				
6.	drożdżówka z różnym nadzieniem 0,90 g	szt.	240				
7.	bułka drożdżowa z kruszonką	szt.	20				
8.	rogal z marmoladą	szt.	300				
9.	pączek z nadzieniem	szt.	120				
10.	piernik przekładany marmoladą	kg	10				
11.	bułka tarta luksusowa 0,5kg	szt.	200				

Cena netto pakietu nr 5 -

Cena brutto pakietu nr 5 -

.....
 data, pieczęć i podpis

WYKAZ OGÓLNY ZAMAWIANYCH TOWARÓW

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: pakiet nr 1 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

- 1) **Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15810000-9
- 3) **Czas trwania lub termin wykonania:** zakończenie: 31.12.2024

Produkty żywnościowe muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- a) odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty;
- b) odpowiednie oznakowanie i termin przydatności do spożycia;
- c) odpowiedni sposób przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu;
- d) odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.