**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich w okresie wrzesień 2025 - sierpień 2026 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAKIET NR VII – PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKA** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Znak towarowy** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto(PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto(PLN)** |
| 1 | Bułka drożdżowa | Foremka | 50szt |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka grahamka | 50g | 800szt |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka kajzerka | 60g | 800szt |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta | 500g | 130kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Bułka wieloziarnista | 50g | 800szt |  |  |  |  |  |
| 6 | Bułka zwykła – świeża | 90g | .600szt |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb graham krojony | 500g | 100szt |  |  |  |  |  |
| 8 | Chleb książęcy krojony | 500g | 100szt |  |  |  |  |  |
| 9 | Chleb świeży krojony | 650g | 800szt |  |  |  |  |  |
| 10 | Chleb tostowy | 400g | 40szt |  |  |  |  |  |
| 11 | Chleb wieloziarnisty krojony | 500g | 100szt |  |  |  |  |  |
| 12 | Chleb żytni razowy krojony | 500g | 100szt |  |  |  |  |  |
| 13 | Drożdżówka mini z serem, jabłkiem, jagodą | 60g | 600szt |  |  |  |  |  |
| 14 | Pączek z marmoladą |  | 200szt |  |  |  |  |  |
| 15 | Strucla drożdżowa z marmoladą |  | 30szt |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**1. Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z dożywiania .**

**2. Zamawiane produkty mają być świeże z bieżącej produkcji, wg ważnej daty do spożycia, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, bez obcych zapachów.**

**3. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów . Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.**

**4.Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastek do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**

**5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem**

………………………………….

Pieczęć i podpis oferenta