**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich w okresie sierpień 2021 - lipiec 2022 r.**

|  |
| --- |
| **PAKIET NR VII – PIECZYWO, WTROBY 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 | Bagietki | 350 g | 300 szt |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułeczki ziarniste | 50 g | 400 szt |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka drożdżowa | Foremka | 50 szt |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka grahamka | 50 g | 700 szt |  |  |  |  |  |
| 5 | Bułka tarta | 0,5 kg | 40 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Bułka zwykła-świeża | 90g | 500 szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb graham | 0,5 kg | 180 szt |  |  |  |  |  |
| 8 | Chleb orkiszowy | 500 g | 150 szt |  |  |  |  |  |
| 9 | Chleb razowy | 500 g | 150 szt |  |  |  |  |  |
| 10 | Chleb słonecznikowy | 500 g | 50 szt |  |  |  |  |  |
| 11 | Chleb świeży krojony  | 0,65 kg | 500 szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Chleb tostowy | 400g | 50 szt |  |  |  |  |  |
| 13 | Chleb wieloziarnisty | 500 g | 100 szt |  |  |  |  |  |
| 14 | Ciastka kruche |  | 15 kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Drożdżówka z jabłkiem | 60 g | 500 szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Drożdżówka z serem | 60 g | 800 szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Obwarzanek |  | 400 szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | Paluchy serowo-ziołowe |  | 400 szt. |  |  |  |  |  |
| 19 | Pączek z marmoladą |  | 400 szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Rogaliki drożdżowez serem  |  | 40 kg |  |  |  |  |  |
|  | **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 . Niedopuszczalne 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 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