

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 4**

**DOSTAWA WYROBÓW PIEKARSKICH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto .....

.....  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jedn. brutto (dwa miejsca po przecinku)	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1	Chleb pszenno-żytni krojony	900-1000g	kg	6 400,00		
2	Chleb wielosmakowy - krojony (słonecznikowy, sojowy, graham, cebulowy, razowy itp.) bez sztucznych barwników	400 - 500g	kg	900,00		
3	Wek krojony	300-500g	kg	120,00		
4	Bułka kajzerka	50-60g	kg	750,00		
5	Pieczywo młeczne (rogał, chałka )	65-100g	kg	70,00		
6	Bułka młeczna	50-80g	kg	70,00		
7	Bułka tarta	400-500g	kg	140,00		
Razem						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**Należy dostarczać w zamkniętych opakowaniach. w przypadku dostarczenia towaru w nieodpowiednich opakowaniach towar będzie podlegał zwrotowi.**

## **Wymagania jakościowe dla pieczywa**

Pieczywo winno być dostarczane świeże, dobrze wyrośnięte, o barwie złocistej po jasnobrązową. Skórka ściśle połączona z miękiszem. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni. Powinny posiadać smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się pieczywa: zdeformowanego, uszkodzonego mechanicznie, o oddzielającym się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej skórce, niedopieczonego, z zakalcem, kruszącego się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku (stęchłym, mdłym).

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*