

.....
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

Słownie:
.....

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	6 500,00		
2	Chleb razowy - krojony (pieczywo mieszane z przewagą mąki żytniej lub graham o grubym przemyśle) bez sztucznych barwników	400 - 500g	kg	700,00		
3	Wek krojony (bułka pszenna długa, krojona)	300-500g	kg	140,00		
4	Bułka kajzerka	45g-60g	kg	600,00		
5	Bułka razowa / grahamka	50g-80g	kg	160,00		
6	Pieczywo mleczne (rogał, chałka)	65-100g	kg	75,00		
7	Bułka mleczna	50-80g	kg	75,00		
8	Bułka tarta	400-500g	kg	150,00		
Razem						

Cena ofertowa:
(wartość brutto)

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

Pieczywo 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