**Dostawa artykułów spożywczych do ZSO Nr 4 część I**

**Informacje ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia na dostawę**

**PIECZYWA**

**do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie**

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować pieczywo zgodnie z Formularzem cenowym. Zastosowanie nazw służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Zaproponowane produkty powinny posiadać te same walory organoleptyczne oraz zawierać w swoim składzie, co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez zamawiającego. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP i posiadać Handlowy dokument indentyfikacyjny. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Miejscem dostawy jest magazyn Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie, ul. Rejtana 30. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach. Opakowania zbiorcze np. kosz plastikowy powinien być czysty, bez zanieczyszczeń. Pieczywo w koszach powinno być zabezpieczone np. folią spożywczą lub papierem przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Pieczywo powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, wartości odżywczej oraz skład. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu Dowóz przedmiotu zamówienia do Zamawiającego odbędzie się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

Dostawy będą wykonywane codziennie wg zamówień składanych przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże telefonicznie, e-mailem lub u przedstawiciela, wykaz zamawianych produktów. Jako zasadę przyjmuje się, iż dostawa zamówionej partii będzie realizowana od poniedziałku do piątku w godzinach do 6:30 - 7:00.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego rzeczywiste potrzeby będą mniejsze od ilości przedstawionej w Formularzu cenowym.

**Oferty nie obejmujące w całości asortymentu będą odrzucane.**

**Ceny przedstawione w formularzu cenowym będą obowiązywać przez cały okres związania umową.**

**Formularz cenowy – PIECZYWO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa | J.m. | Przewidywana ilość zamówienia | Nazwa oferowanego produktu/producenta | Cena  jednostkowa netto | VAT % | Wartość  netto  (4x6) | Cena  jednostkowa brutto | Wartość  brutto  (4x9) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | **Chleb mieszany razowy, krojony**- o wadze 500g, pieczywo mieszane, wypiekane z mąki pszennej i żytniej na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem otrąb żytnich i pszennych, drożdży i soli | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Chleb żytni bez dodatku drożdży, krojony** wadze 550g, wypiekany z mąki żytniej razowej i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem płatków owsianych, siemienia lnianego, słonecznika, kminku i soli | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Chleb żytni razowy z ziarnem słonecznika, krojony**  wadze 500g, wypiekany z mąki pszenne i żytniej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem otrąb żytnich i pszennych, słonecznik, sól, drożdże. | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Chleb zwykły, krojony -**o wadze 700g, pieczywo mieszane wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli, posypane na wierzchu sezamem, makiem lub kminkiem. | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Chleb wiejskie, krojony** –pieczywo krojone grubość kromki 1-1,2 cm, o wadze 1000g, pieczywo wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym, drożdże, sól i dodatkiem kminku na skórce. | Szt. | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Chleb wieloziarnisty, krojony -** pieczywo o wadze 500 g wypiekane z mąki pszennej, drożdży, soli, z dodatkiem mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego. | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Chleb Graham, krojony** pieczywo o wadze 500g, wypiekane z mąki graham i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli. | Sz.t | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Chleb pszenno- żytni z dynią, krojony** - pieczywo owadze 500g wypiekane z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym, otrębów żytnich, płatków ziemniaczanych, pestek dyni, drożdży i soli. | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Bułka pszenna** - o wadze 50g, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży ,soli, oleju i cukru. | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Bułka weka, krojona**- o wadze 300g, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, soli, oleju i cukru | Szt. | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Bułka grahamka** o wadze 50 g, bułka wypiekana z maki pszennej i żytniej z dodatkiem otrąb pszennych, drożdży, soli, oleju i cukru. | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Bułka wieloziarnista** o wadze 50g bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru, mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego. | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Bułka kukurydziana** o wadze50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej, kaszy kukurydzianej, na naturalnym zakwasie  pszennym i soli | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Bułka orkiszowa** o wadze 50g bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru i ziarna orkiszu | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Bułka z dynią** o wadze50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie pszennym i soli z dodatkiem pestek dyni | Szt. | 850 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | **Chałka-** pieczywo o wadze ok. 400g bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem, cukru, jajek, drożdży, soli i margaryny | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Bułka tarta**- drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonych bułek. Opakowanie papier lub worek foliowy. | Kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **Rogaliki drożdżowe z nadzieniem** o wadze ok 20 g wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, cukru, jajek, oleju oraz nadzienia np. marmolady owocowej. Zawartość Tłuszczu do 10 g na 100 g produktu i do 10 g cukru na 100 g produktu. | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| **x** | **x** | **x** | **x** |  | **x** | **Razem**  **netto** |  | **Razem brutto** |  |

………………………………………………………. ……………………………………………………….

miejscowość, data podpis i pieczątka Wykonawcy