***Załącznik nr 1 do SWZ***

( Nazwa i adres Wykonawcy)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część nr 1- Pieczywo** | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***L.p.*** | ***Opis przedmiotu zamówienia*** | | ***Jedn. miary*** | | ***Prognozowana ilość zapotrzeb. jednorazowego*** | | ***Ilość zapotrzeb. półrocznego*** | | ***Nazwa handlowa / Producent*** | | ***Cena jedn. netto*** | | ***Stawka VAT [%]*** | | ***Cena jedn. brutto*** *(7x8)* | | ***Wartość pozycji netto*** *(5x7)* | ***Kwota VAT [zł]*** | ***Wartość pozycji brutto*** *(10+11)* |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | | ***4*** | | ***5*** | | ***6*** | | ***7*** | | ***8*** | | ***9*** | | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| ***1.*** | Chleb baltonowski 0,65kg - krojony | | szt. | | 40 | | 4,30 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***2.*** | Bułki pszenne (0,05kg) | | szt. | | 300 | | 0,50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***3.*** | Kawiorek - 0,35kg - krojony | | szt. | | 25 | | 3,50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***4.*** | Bułka tarta | | kg. | | 20 | | 7,30 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***5.*** | Bułki mleczne (maślane ) -0,05kg | | szt. | | 300 | | 0,70 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***6.*** | Rogale mleczne (maślane)- 0,100 kg | | szt. | | 300 | | 1,30 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***7.*** | Chleb razowy 0,5kg - krojony -65% | | szt. | | 30 | | 3,20 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***8.*** | Pyzy drożdżowe | | kg. | | 30 | | 21,00 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***9.*** | Bułka z dynią 0,05kg | | szt. | | 300 | | 0,60 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***10..*** | Grahamka 0,05kg | | szt. | | 300 | | 0,60 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***11.*** | Bułka wieloziarnista 0,05kg | | szt. | | 300 | | 0,70 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***12.*** | Chleb wieloziarnisty 0,5 kg - krojony | | szt. | | 30 | | 3,50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***13.*** | Chleb Graham 0,5 kg - krojony | | szt. | | 30 | | 2,95 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***14.*** | Chleb ig 0,350-0,450- krojony | | szt. | | 5 | | 7,10 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***15.*** | chleb tostowy 0,750 krojony | | szt. | | 3 | | 4,85 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***16.*** | Chleb pkv niskobałkowy 0,300-0,400 - krojony | | szt. | | 1 | | 19,00 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***17.*** | drożdzówka | | szt. | | 15 | | 2,50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***18*** | pączek | | szt. | | 15 | | 2,50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***19.*** | chleb bezglutenowy 0,350-0,450 -krojony | | szt. | | 10 | | 13,65 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***20.*** | Chleb baltonowski 0,65kg - krojony | | szt. | | 40 | | 4,30 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  | | ***Razem:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
| **Wymagania dla przedmiotu zamówienia:** | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |

1. Jakość dostarczanego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń - musi być świeże, dobrze wypieczone, przewożone w czystych koszach / pojemnikach, bez dodatków środków spulchniających i zgodne z obowiązującymi normami. Wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami Min. Roln. i Min. Zdrowia (Ustawa z dnia 25.08.2006 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, oraz wytycznymi GMP,GHP i HACCP). .
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania artykułów żywnościowych identycznych z zaproponowanymi w ofercie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania oferowanych artykułów żywnościowych, do Kuchni szpitalnej w terminie **1 dnia** od momentu złożenia zamówienia przez Kierownika Działu Żywienia.
4. Dostawa do Kuchni szpitalnej **codziennie od poniedziałku do soboty do godz. 07:00. W każdą sobotę Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania pieczywa w ilości podwójnej w stosunku do zapotrzebowania jednorazowego.**

Adres e-mail / fax / nr tel., pod który Zamawiający wyśle zamówienie:………………………………………………………………………………………………………………………….

Osobą reprezentującą Wykonawcę w kontaktach w zakresie realizacji umowy jest:……………………………………………………………………………………………………

*Elektroniczny podpis kwalifikowany lub zaufany lub osobisty*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część nr 2- Ryby i przetwory rybne** | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***L.p.*** | ***Opis przedmiotu zamówienia*** | | ***Jedn. miary*** | | ***Prognozowana ilość zapotrzeb. jednorazowego*** | | ***Ilość zapotrzeb. półrocznego*** | | ***Nazwa handlowa / Producent*** | | ***Cena jedn. netto*** | | ***Stawka VAT [%]*** | | ***Cena jedn. brutto*** *(7x8)* | | ***Wartość pozycji netto*** *(5x7)* | ***Kwota VAT [zł]*** | ***Wartość pozycji brutto*** *(10+11)* |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | | ***4*** | | ***5*** | | ***6*** | | ***7*** | | ***8*** | | ***9*** | | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| ***1.*** | Filet z mintaja b/s mrożone | | kg. | | 40 | | 200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***2.*** | Filet z dorsza b/s mrożone, czerniak | | kg. | | 40 | | 2500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***3.*** | Karp tuszki | | kg. | | 40 | | 40 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***4.*** | Śledzie solone filet (matjasy) | | kg. | | 40 | | 250 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***5.*** | Tuńczyk kawałki w sosie własnym | | kg. | | 30 | | 120 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***6.*** | Tuńczyk kawałki w oleju | | kg. | | 30 | | 200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  | | ***Razem:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
| **Wymagania dla przedmiotu zamówienia:** | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |

1. Jakość dostarczanych ryb i przetworów rybnych nie może budzić zastrzeżeń – opakowania muszą być opisane, nieuszkodzone, zaopatrzone w widoczną datę przydatności do spożycia i zgodne z obowiązującymi normami. Wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami Min. Roln. i Min. Zdrowia (Ustawa z dnia 25.08.2006 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, oraz wytycznymi GMP,GHP i HACCP). .
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania artykułów żywnościowych identycznych z zaproponowanymi w ofercie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania oferowanych artykułów żywnościowych, do Kuchni szpitalnej w terminie **2 dni** od momentu złożenia zamówienia przez Kierownika Działu Żywienia.

Adres e-mail / fax / nr tel., pod który Zamawiający wyśle zamówienie:………………………………………………………………………………………………………………………….

Osobą reprezentującą Wykonawcę w kontaktach w zakresie realizacji umowy jest:……………………………………………………………………………………………………

*Elektroniczny podpis kwalifikowany lub zaufany lub osobisty*