***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 | 8 000 |  |  |   |  |   |  |   |
| ***2.*** | Bułki pszenne (0,05kg) | szt. | 300 | 45 000 |  |   |  |  |  |  |   |
| ***3.*** | Kawiorek - 0,35kg - krojony | szt. | 25 | 3 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***4.*** | Bułka tarta | kg. | 20 | 350 |  |  |  |  |   |  |   |
| ***5.*** | Bułki mleczne (maślane ) -0,05kg | szt. | 300 | 3 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***6.*** | Rogale mleczne (maślane)- 0,100 kg | szt. | 300 | 7 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***7.*** | Chleb razowy 0,5kg - krojony -65% | szt. | 30 | 18 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***8.*** | Pyzy drożdżowe | kg. | 30 | 1 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***9.*** | Bułka z dynią 0,05kg | szt. | 300 | 17 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***10..*** | Grahamka 0,05kg | szt. | 300 | 18 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***11.*** | Bułka wieloziarnista 0,05kg | szt. | 300 | 16 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***12.*** | Chleb wieloziarnisty 0,5 kg - krojony | szt. | 30 | 2 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***13.*** | Chleb Graham 0,5 kg - krojony | szt. | 30 | 2 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***14.*** | Chleb ig 0,350-0,450- krojony | szt. | 5 | 10 000 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***15.*** | chleb tostowy 0,750 krojony | szt. | 3 | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***16.*** | Chleb pkv niskobałkowy 0,300-0,400 - krojony | szt. | 1 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***17.*** | drożdzówka | szt. | 15 | 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***18*** | pączek | szt. | 15 | 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***19.*** | chleb bezglutenowy 0,350-0,450 -krojony | szt. | 10 | 1 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***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*