

DOSTAWA PIECZYWA

- 1) dostarczane produkty powinny być pierwszego gatunku, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi wymogami, normami i atestami,
- 2) dostarczane produkty powinny być świeże,
- 4) jeśli produkty dostarczane są w opakowaniach to muszą być oznaczone tak, aby było możliwe zidentyfikowanie producenta i określenia daty przydatności do spożycia, lub daty produkcji,
- 5) zachowane powinny zostać wymagane przepisami warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru, produkty powinny być przewożone tak, aby nie została naruszona ich jakość,

Cechy dyskwalifikujące dostawę:

pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; mięksisz lepki niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli; smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników oraz ich pozostałości.

Obliczenie ceny:

- a) należy określić ceny jednostkowe netto za dostawę poszczególnych produktów żywnościowych,
 - b) należy podać odpowiednią stawkę VAT obowiązującą przed wprowadzeniem stawki zero w związku z tarczą antyinflacyjną
 - c) należy podać cenę brutto, która będzie obowiązywała po likwidacji tarczy antyinflacyjnej, wynikającą z powiększenia ceny netto o kwotę VAT
 - d) należy pomnożyć otrzymane ceny jednostkowe brutto odpowiednio przez wskazaną przez Zamawiającego ilość zamawianych produktów
- Ceną oferty jest suma wartości brutto zamówienia (cena ta będzie podlegać ocenie).

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka	Ilość	Stawka VAT	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	7*4
1	Bułki duża zwykle 0,05 kg	szt.	450				
2	Chleb krojony, mieszany min. 1 kg	szt.	50				
3	Drożdżówka z owocami sezonowymi waga(100-120g)	szt.	1050				
						RAZEM	