Załącznik nr 1.14
do formularza ofertowego

---
nazwa i adres Wykonawcy

DOSTAWA CZEKOLAD I WYROBÓW CUKIERNICZYCH
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ

Wartość brutto: ---

Słownie: .....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Biszkopty	120-3000g	kg	24,00				
2	Bombonierka -czekoladki nadziewane bezalkoholowe #	120-165g	kg	16,00				
3	Cukierki czekoladowe (nadzienie kakaowe, orzechowe, truflowe, na przydkład: michałki) #		kg	5,00				
4	Ciastka kruche maślane (skład musi zawierać masło)	500-2500g	kg	12,00				
5	Ciastka deserowe-kakaowe, z cukrem, z kokosem itp.	500-2500g	kg	15,00				
6	Ciastka deserowe oblewane czekoladą	500-2500g	kg	15,00				
7	Ciasteczka deserowe z nadzieniem owocowym, kremowym	500-2500g	kg	15,00				
8	Ciastka zbożowe - zboża minimum 50%, o smaku kakaowym z kawałkami czekolady	290-310g	kg	18,00				
9	Pierniki nadziewane w czekoladzie	500-2500g	kg	7,00				

Załącznik nr 1.14
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i
10	Biszkopty z galaretką w czekoladzie	500-1000g	kg	18,00				
11	Galaretka w czekoladzie		kg	3,00				
12	Praliny nadziewane (minimim 40% masy kakaowej) #		kg	2,00				
13	Wafle bez dodatku cukru	70-120g	kg	9,50				
14	Ciastka bez dodatku cukru	70-150g	kg	11,00				
15	Kruchy wafelek z kremem kakaowym (minimum 44%) oblany czekoladą (minimum 37%) pojedynczo pakowany	15-20g	kg	8,00				
16	Zestaw wielkanocny z czekolady mlecznej (minimum 30% masy kakaowej)"zajączek i jajeczka wielkanocne"	80-100g	kg	18,00				
17	Wafelek przekładany kremem kakaowym (minimum 40 %) w czekoladzie (minimum 30%), trójkątny, pojedynczo pakowany	21-25g	kg	10,00				
						Razem		

Wartość brutto: .....
(wartość brutto)

*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie,
przy zachowowaniu minimalnej wartości przedmiotu zamówienia na poziomie 70% .

#Nie dopuszcza się wyrobów czekoladopodobnych.

Wymagania jakościowe dla czekolad i wyrobów cukierniczych
Czekolady i wyroby winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Nie mogą wykazywać objawów psucia,

Załącznik nr 1.14
do formularza ofertowego

Lp	Nazwa artykułu	Wymagana gramatura opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jednostkowa netto (dwa miejsca po przecinku)	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g	h	i

pleśni, uszkodzenia, obcych zapachów. Nie dopuszcza się produktów zmoczonych, pogniecionych, połamanych.
nadmiernie zbrylonych oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia. Nie uznaje się wyrobów czekoladopodobnych.

---

kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis
osobisty osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy