

.....
/ pieczęć oferenta /

FORMULARZ CENOWY
CZEŚĆ IV - Pieczywo i ciasta

L.p.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywalna wielkość dostawy za okres 12 miesięcy	Cena jednostkowa netto zł	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto zł	Wartość netto zł Kol. 4 x 5	Wartość brutto zł Kol. 4 x 7
1.	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Babka piaskowa	kg	20					
2.	Buka słodka z nadzieniem 80g	szt.	950					
3.	Bułka drożdżowa Rozeta /bułeczki ściśle do siebie przylegające, tworzą kształt stokrotki/	szt.	150					
4.	Bułka grahamka 60g	szt.	2 000					
5.	Bułka pszenna 50g	szt.	1 200					
6.	Bułka z ziarnem 70g	Szt.	1 500					
7.	Bułka słodka „Jagodzianka” 80g	szt.	550					
8.	Bułki pszenne 100 g	szt.	500					
9.	Chleb graham 500 g /krojony/	kg	3 000					
10.	Chleb pszenny 500 g /krojony/	kg	1 800					

11.	Chleb zwykły mieszany 600 g /krojony/	kg	6 000					
12.	Ciasto „Ptasie Mleczko”	kg	30					
13.	Ciasto jabłecznik	kg	80					
14.	Ciasto „Cappuccino”	kg	30					
15.	Ciasto „Fale Dunaju”	kg	40					
16.	Ciasto jogurtowe	kg	40					
17.	Ciasto z owocami (truskawki, śliwka itp.)	kg	40					
18.	Oponki 50g	szt.	200					
19.	Pączki z nadzieniem 80 g	szt.	450					
20.	Piernik	kg	100					
21.	Placek drożdżowy	kg	40					
22.	Placek” Królewski”	kg	30					
23.	Sernik	kg	30					
Wartość zamówienia								

(Słownie wartość brutto w złotych:.....)

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, w sposób zapobiegający obniżeniu walorów smakowych i odżywczych, w opakowaniach zgodnych z formularzem cenowym. Artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem do spożycia,

w opakowaniach, które muszą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz wadze. Realizacja dostaw codziennie od poniedziałku do soboty w godz. 6.00 – 7.00.

.....
/miejsowość i data/

.....
/pieczęć i podpis osoby upoważnionej/