

Formularz ofertowy – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 1 – **pieczywo** – orientacyjna ilość zamówień w okresie: pół roku

.....
Pieczeń firmowa oferenta

Lp	Asortyment	Ilość	Jm	Cena jednostkowa netto (zł)	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
1.	Chleb wiejski 500g foremka	150	szt			
2.	Bułka montowa 100g	300	szt			
3.	Ciastko półfrancuskie z marmoladą	150	szt			
4.	Bułka owsiana 70g	600	szt			
5.	Kajzerka mini 50g	1000	szt			
6.	Drożdżówka z owocami	120	szt			
7.	Chałka płaska 500g	200	szt			
8.	Chleb pszenno-żytni zwykły 650g krojony	150	szt			
9.	Chleb graham pszenny 500g krojony	110	szt			
10.	Chleb orkiszowy 500g	120	szt			
11.	Chleb z ziarnami 500g	110	szt			
12.	Chleb śniadaniowy ze słonecznikiem, siemieniem lnianym, płatkami owsianymi, płatkami sojowymi i otrębami żytnim 500g	80	szt			
13.	Bułka maślana	500	szt			
14.	Rogaliki drożdżowe z marmoladą, kg	15	kg			
15.	Bułka tarta kg	20	kg			
16.	Muffinka , różne smaki	140	szt			
17.	Cynamonka	200	szt			
18.	Ciastka drobne mix	10	kg			
19.	Rogal maślany	500	szt			
20.	Pączek	130	szt			
21.	Bułka typu hot-dog	120	szt			
22.	Grzanki	10	kg			
23.	Bułka sucha	60	szt			
					RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZŁ	

.....
Pieczeń i podpis osoby upoważnionej

DANE OFERENTA

Nazwa firmy	
Adres firmy	
NIP	
Nr telefonu kontaktowego	
e-mail	