

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg)	Ilość	Gramatura 1 bochenka/ sztuki preferowana przez Zamawiającego	Gramatura netto bochenka/szt. proponowana przez Wykonawcę	Ilość bochenków/ sztuk proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość łączna netto w zł	Stawka podatk u VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa rodzajowa
1	2	3	4	5	6	7	8	9=7*8	10	11=9*10	12=9+11	13
1	Pieczywo pszenne wyborowe - angelka/bułka wrocławska (krojona), skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, możliwy dodatek oleju rzepakowego, cukru	kg	7200	300-600g								
2	Pieczywo pszenne zwykłe - chleb pszenny (krojony), skład: mąka pszenna, mąka żytnia woda, drożdże, sól, możliwy dodatek oleju rzepakowego, cukru	kg	300	300-600g								
3	Pieczywo pszenne zwykłe - Graham (krojony), Składniki: mąka pszenna graham (30%), mąka pszenna, woda, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), nasiona słonecznika, otręby pszenne, cukier, sól, drożdże.	kg	1600	300-600g								
4	Pieczywo pszenne zwykłe - chleb razowy (krojony), pieczywo pełnoziarniste, z mąki z pełnego przemiału, skład: mąka razowa pszenna t 2000, drożdże, woda, sól	kg	400	300-600g								
5	Pieczywo pszenne zwykłe - chleb orkiszowy (krojony), skład: mąka orkiszowa co najmniej 80%, mąka pszenna chlebową, naturalny zakwas lub drożdże, woda, sól, możliwy dodatek łamanego ziarna orkiszu	kg	1300	300-600g								
6	Pieczywo żytnie - chleb żytni - jasny/lekki, (krojony), skład: zakwas naturalny żytni, mąka żytnia, woda, sól	kg	600	300-600g								

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg)	Ilość	Gramatura 1 bochenka/ sztuki	Gramatura netto bochenka/szt. proponowana przez Wykonawcę	Ilość bochenków/ sztuk proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość łączna netto w zł	Stawka podatk u VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa rodzajowa
1	2	3	4	5	6	7	8	9=7*8	10	11=9*10	12=9+11	13
7	Pieczyno żytnie - chleb razowy (krojony), pieczyno pełnoziarniste, z mąki z pełnego przemiału, skład: mąka razowa żytnia, możliwy dodatek mąki razowej pszennej, naturalny zakwas żytni, woda, sól	kg	1200	300-600g								
8	Pieczyno mieszane - chleb baltonowski - wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony), Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, drożdże, serwatka, sól	kg	4000	300-600g								
9	Pieczyno mieszane - chleb wiejski- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony), Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże.	kg	3000	300 - 1000g								

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg)	Ilość	Gramatura 1 bochenka/ sztuki	Gramatura netto bochenka/szt. proponowana przez Wykonawcę	Ilość bochenków/ sztuk proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość łączna netto w zł	Stawka podatk u VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa rodzajowa
1	2	3	4	5	6	7	8	9=7*8	10	11=9*10	12=9+11	13
10	Pieczyno mieszane - chleb słonecznikowy- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony). Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia,, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, nasiona słonecznika, drożdże.	kg	1900	300-600g								
11	Pieczyno mieszane - typu chleb wielozbożowy/pięć ziaren- wypiek pszenno żytni wyprodukowany na drożdżach , ewentualnie na drożdżach z dodatkiem zakwasu oraz wypiek żytnio-pszenno produkowany na zakwasie , ewentualnie z dodatkiem drożdży(krojony). Składniki: mąka pszenna, naturalny zakwas żytni (mąka żytnia, woda), woda, sezam , nasiona słonecznika , siemię lniane, płatki owsiane, drożdże, sól, słód jęczmienny	kg	1400	300-600g								
12	Pieczyno pszenne półcukiernicze- rogale maślane, skład: mąka pszenna, woda, cukier, masło lub margaryna, jaja, drożdże, mleko w proszku, sól,	kg	600	80-100g/szt								
13	Pieczyno pszenne półcukiernicze- chałka, skład: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna (olej rzepakowy, woda, sól), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy	kg	1300	300-600g								

Kolumna numer 6 - należy wpisać gramaturę jaką oferuje Wykonawca , zawartą w przedziale preferowanym przez Zamawiającego.

Kolumna numer 7 - należy wpisać ilość opakowań po przeliczeniu ilości zamawianych kg na zaproponowaną przez Wykonawcę gramaturę. łączna waga oferowanego produktu nie może być mniejsza niż wymagana w kolumnie 4.

Uwagi:

Oferowane produkty nie zawierają konserwantów, polepszaczy, sztucznych barwników. Pieczywo nie może być produkowane z ciasta głęboko mrożonego.

Wartość oferty netto:zł	(słownie:.....zł)
Wartość podatku VAT:zł	(słownie:.....zł)
Wartość oferty brutto:zł	(słownie:.....zł)

.....
(miejscowość i data)

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby(osób)
upoważnionych do reprezentowania
Wykonawcy