

Załącznik nr 7 do SIWZ Formularz ofert cenowych - Zadanie nr 7 Dostawa pieczywa, wyrobów cukierniczych

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł) z dnia	Wartość netto (zł) (kol. V x kol. VI)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (zł) (kol. VI + kol. VIII)	Wartość brutto (zł) (kol. V x kol. IX)
1	BULKA TARTA	waga 500 g	szt.	215					
2	BULKA WROCLAWSKA	waga od 340 g do 350 g	szt.	1300					
3	CHAŁKA	waga 0,20 kg z kruszonką	szt.	45					
4	CHLEB SITKOWY NIEKROJONY	waga od 400 g do 500 g	szt.	80					
5	CHLEB ZWYKŁY	waga od 500g do 600 g	szt.	680					
6	CHLEB ZWYKŁY KROJONY	waga od 500g do 600 g	szt.	75					
7	DROŻDŻÓWKA Z BRZOSKWINIAMI	waga od 80 g do 100 g	szt.	140					
8	DROŻDŻÓWKA Z JABŁKAMI	waga od 80 g do 100 g	szt.	140					
9	DROŻDŻÓWKA Z MARMOLADĄ	waga od 80 g do 100 g	szt.	140					
10	PĄCZEK	waga od 80 g do 100 g	szt.	400					
11	WAFLE TORTOWE, SUCHE	waga od 160 g do 200 g	szt.	60					
RAZEM									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz 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, gnicia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porożrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)