

Formularz oferty cenowej części nr 8

Lublin, dnia 15.07.2021 r.

Zwracamy się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na podany niżej asortyment. Oferty należy przesłać pocztą elektroniczną, faksem lub osobiście w terminie do 22.07.2021 r. do godziny 12.00.

Lp.	Nazwa produktu	Waga	J. m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa NETTO (zł)	Wartość NETTO (zł)	Stawka VAT	Wartość VAT (zł)	Wartość BRUTTO (zł)
1	Bułka grahamka	50 g	szt	1500					
2	Bułka kajzerka	30 g	szt	2000					
3	Bułka kukurydziana	60 g	szt	100					
4	Bułka maślana	50 g	szt	200					
5	Bułka owsiana	70 g	szt	200					
6	Bułka sznytka	50 g	szt	500					
7	Bułka tarta	500 g	szt	600					
8	Bułka węzełek	50 g	szt	200					
9	Bułka wrocławska krojona	300-350 g	szt	2000					
10	Bułka wrocławska niekrojona	300-350 g	szt	2800					
11	Bułka z ziarnami dyni	60-80 g	szt	400					
12	Bułka ze szpinakiem	80 g	szt	800					
13	Cebularz	100 g	szt	100					
14	Cheb żytnio- pszenny z dodatkiem ziaren	450 g	szt	100					
15	Chleb graham krojony	450 g - 550 g	szt	400					
16	Chleb mazowiecki krojony	550 g	szt	300					

Formularz oferty cenowej części nr 8

17	Chleb mieszany z bakaliami	400-500 g	szt	100					
18	Chleb młodości pszenno-żytni krojony	450 g	szt	400					
19	Chleb pradawny krojony	500 g	szt	100					
20	Chleb pszenno-żytni sitkowy krojony	600 g	szt	50					
21	Chleb wiejski razowy krojony	450 g - 550 g	szt	800					
22	Chleb z siemieniem lnianym krojony	450 g	szt	100					
23	Chleb zwykły	450 g - 600 g	szt	500					
24	Chleb zwykły krojony	450 g - 600 g	szt	800					
25	Chleb żytni forma krojony	600 g	szt	400					
26	Chleb żytni słonecznikowy krojony	500 g	szt	400					
27	Chleb żytni z żurawiną/ze śliwką krojony	400 g	szt	50					
28	Drożdżówka z makiem/jabłkiem/ budyniem/ z	50 g - 60 g	szt	400					
29	Drożdżówka z serem	50 g - 60 g	szt	400					
30	Kajzerka ziarno	50 g	szt	400					
31	Rogal maślany	80 g	szt	200					
	RAZEM								

Pakowanie. Opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkty przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, zabrudzeń, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. **Znakowanie.** Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy (producenta, adres), warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej i inne informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć firmy i podpis osoby uprawnionej