**Załącznik nr 1 do Formularza oferty**

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

**SPECYFIKACJA CENOWA WYKONAWCY- CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 1 - Pieczywo**

**Wykaz asortymentowo - ilościowy przedmiotu zamówienia.**

|  |
| --- |
| **PIECZYWO**  |
| Lp. | **Opis elementów składnikowych przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostk. netto [zł]** | **VAT w [%]** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Chleb mały min. 0,50 kg krojony(opis składu pieczywa umieszczony na foli, a nie naklejany na jadalnej części chleba) | Szt. | 11 000 |  |  |  |  |
| 2 | Chleb razowy (graham) z mąki pszennej typu 1850 graham – min. 0,50 kg krojony (opis składu pieczywa umieszczony na foli, a nie naklejany na jadalnej części chleba) | Szt. | 16 000 |  |  |  |  |
| 3 | Chleb pszenny mieszany z dodatkiem otrębów pszennych, słonecznika, kukurydzy, siemię lnianego, - min. 0,50 kg krojony (opis składu pieczywa umieszczony na foli, a nie naklejany na jadalnej części chleba) | Szt. | 1 000 |  |  |  |  |
| 4 | Bułka weka pszenna min. 0,36 kg | Szt. | 200 |  |  |  |  |
| 5 | Bułka mała pszenna min.0,05 kg | Szt. | 25 000 |  |  |  |  |
| 6 | Bułka pszenna mieszana z dodatkiem : otrębów pszennych, słonecznika, kukurydzy, siemienia lnianego, dyni, warzyw – min. 0,05kg | Szt. | 1 000 |  |  |  |  |
| 7 | Bułka grahamka z mąki pszennej typu 1850 graham min. 0,05 kg | Szt. | 25 000 |  |  |  |  |
| **SUMA** |  |  |

Razem wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia:

Netto:……………………….zł, słownie złotych…………………..…………………….........................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Brutto:……………..……...zł, słownie złotych………………………………...................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Powyższe kwoty należy wprowadzić do FORMULARZA OFERTY.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… …………….. r.miejscowość data | ……………………………………podpis |

**Załącznik nr 2 do Formularza oferty**

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

**SPECYFIKACJA CENOWA WYKONAWCY- CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2 – Wyroby cukiernicze**

**Wykaz asortymentowo - ilościowy przedmiotu zamówienia.**

|  |  |
| --- | --- |
|   | **WYROBY CUKIERNICZE**  |
| Lp. | **Opis elementów składnikowych przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostk netto [zł]** | **VAT w [%]** | **Wartość** **netto** | **Wartość brutto** | **Nazwa własna produktu** |
| 1 | Drożdżówka, waga 1 sz. min. 70 g. | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2 | cynamonka | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 3 | Rogaliki półfrancuskie, waga 1 szt. min. 120 g | szt | 2 000 |  |  |  |  |  |
| 4 | Pączki, waga 1 szt. min. 80 g. | szt | 1 500 |  |  |  |  |  |
| 5 | Babka piaskowa, ucierana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Murzynek | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 7 | Sernik z rodzynkami, na kruchym spodzie | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 8 | Makowiec | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 9 | Babka jogurtowa, ucierana | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 10 | Ciasto tortowe, trzy warstwy ciasta biszkoptowego (m.in. kakaowy, orzechowy) przełożone masą z dodatkiem masła. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 11 | Pysznotka: dwa kruche ciasta, beza, przełożone kremem budyniowym i prażonymi jabłkami. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Keks, ciasto ucierane z dodatkiem bakalii | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 13 | Miodownik: ciasto biszkoptowe z miodem, przekładane masą z dodatkiem masła. | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 14 | Mazurek, kruche ciasto z bakaliami | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 15 | Szarlotka, kruche ciasto z jabłkami | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 16 | Ciasto międzynarodowe: biszkopty przekładanie kremem i galaretką z owocami. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 17 | Makowiec, ciasto krucho-drożdżowe, zawijane z masą makową. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 18 | Biszkopt z galaretką | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 19 | Ciastka drobne (mieszane) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 20 | Kapuśniaki, waga 1 szt. min. 130 g. | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 21 | Paszteciki, waga 1 szt. min. 130 g. | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 22 | Paluszki krucho-drożdżowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|   | SUMA |   |   |  |  |  |  |  |

Razem wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia:

Netto:………………………….zł, słownie złotych………………………………................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Brutto:………………..……….zł, słownie złotych………………………………..............................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Powyższe kwoty należy wprowadzić do FORMULARZA OFERTY.

|  |  |
| --- | --- |
| ………………………… …………….. r.miejscowość data | ……………………………………podpis |