

PIECZYWO

PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA Nr 1 „DOM DZIECKA” W BĄKOWIE

FORMULARZ CENOWY

<i>Lp</i>	<i>Pieczywo</i>	<i>Szacunkowa ilość</i>	<i>Jm</i>	<i>Jednostkowa cena netto</i>	<i>Jednostkowa cena brutto</i>	<i>Łącznie netto</i>	<i>Łącznie brutto</i>
1.	Chleb zwykły krojony	1000	szt.				
2.	Chleb graham, krojony	260	szt.				
3.	Chleb razowy krojony	150	szt.				
4.	Chleb wieloziarnisty krojony	260	szt.				
5.	Chleb wiejski duży, krojony	100	szt.				
6.	Chleb pszenny krojony	100	szt.				
7.	Chleb tostowy pszenny	150	szt.				
8.	Bułka duża wodna	550	szt.				
9.	Bułka mała wodna	550	szt.				
10.	Bułka z makiem	550	szt.				
11.	Bułka graham	550	szt.				
12.	Bułka wieloziarnista	550	szt.				
13.	Bułka kajzerka	600	szt.				
14.	Bułka maślana	300	szt.				

<i>Lp</i>	<i>Pieczywo</i>	<i>Szacun kowa ilość</i>	<i>Jm</i>	<i>Jednostkowa cena netto</i>	<i>Jednostkowa cena brutto</i>	<i>Łącznie netto</i>	<i>Łącznie brutto</i>
15.	Bułka sznytka	600	szt.				
16.	Pizzerka	100	szt.				
17.	Rogal	200	szt.				
18.	Ciastko drożdżowe małe z kruszonką, lukrem oraz marmoladą lub budyniem	250	szt.				
19.	Ciastko drożdżowe duże z kruszonką, lukrem oraz marmoladą lub budyniem	180	szt.				
20.	Ciastko francuskie	100	szt.				
21.	Eklery małe	30	kg				
22.	Pączki małe	50	kg				
23.	Pączek duży	300	szt.				
24.	Koperty z jabłkiem	100	szt.				
25.	Grzebienie	90	szt.				
26.	Amerykany	50	szt.				
27.	Ciastka kruche na wagę (różne rodzaje)	20	kg				
28.	Ciastka biszkoptowe	20	kg				
29.	Spód do zapiekanki mały	200	szt.				
30.	Spód do zapiekanki duży	200	szt.				
31.	Bułka tarta z bułek pszennych	70	kg				
32.	Spód do pizzy	100	szt.				

<i>Lp</i>	<i>Pieczyno</i>	<i>Szacun kowa ilość</i>	<i>Jm</i>	<i>Jednostkowa cena netto</i>	<i>Jednostkowa cena brutto</i>	<i>Łącznie netto</i>	<i>Łącznie brutto</i>
33.	Babka piaskowa	15	kg				
R A Z E M wszystkie pozycje							

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis osoby upoważnionej, stempel firmy)