

.....
(pieczęćka jednostki)

Formularz ofertowy

Nazwa przedmiotu zamówienia: „Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa na potrzeby Zespołu Żłobków Miejskich w Rybniku”.

Dane Wykonawcy:

- Pełna nazwa:
- Adres siedziby:
- Adres e-mail:
- NIP:
- REGON:
- Numer telefonu:
- Nazwisko i imię właściciela:*

** należy wypełnić w przypadku Wykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą (także w formie spółki cywilnej)*

1. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o przedmiocie określonym powyżej, oferujemy realizację zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto: złotych, w tym uwzględniono podatek VAT.

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (E x F)
A	B	C	D	E	F	G
1	Bułka grahamka	Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej – pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	360		

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (E x F)
A	B	C	D	E	F	G
2	Bułka kanapkowa	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 350g.	szt.	400		
3	Bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	op.	100		
4	Bułka zwykła duża	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	900		
5	Bułka zwykła mała typu kajzerka	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g.	szt.	250		
6	Chwałka duża	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionego warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierz chwałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g.	szt.	220		
7	Chleb ciemny graham	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400 do 500g.	szt.	120		
8	Chleb wieloziarnisty	Pieczyno wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem między innymi: ziaren żyta, lnu, sezamu, dyni i słonecznika, płatkami owsianymi,	szt.	70		

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (E x F)
A	B	C	D	E	F	G
		otrębami pszennymi oraz siemieniem lnianym, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500 g.				
9	Chleb z kukurydzą	Pieczywo wypiekane z mąki kukurydzianej, zakwasu piekarniczego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 400g.	szt.	25		
10	Chleb z żurawiną	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowa i graham), na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, suszonej żurawiny i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	35		
11	Chleb ze słonecznikiem	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowy i graham) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, łuskanych nasion słonecznika i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny lub podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	180		
12	Chleb duży zwykły	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g.	szt.	530		

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (E x F)
A	B	C	D	E	F	G
13	Chleb orkiszowy	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszowego, drożdży, soli, siemienia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	320		
14	Chleb 7 - ziaren	Pieczyno wypiekane z mieszanki piekarskiej (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, woda, drożdże, płatki żytnie razowe, płatki pszenne, siemię lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane, otręby pszenne, sezam prażony, słonecznik) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	100		
15	Chleb zwykły mały	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	20		
16	Chleb żytni	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	20		
17	Rogal	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężycy, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	800		

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (E x F)
A	B	C	D	E	F	G
Razem (suma pozycji kolumny G od 1 do 17)						

3. Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia.
4. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia, warunkami i terminem realizacji zamówienia oraz projektem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.
5. Oświadczam, że oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie: od 1 stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku.
6. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązuję się do:
 - ustanowienia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy (imię i nazwisko, numer telefonu, e-mail):
 - podpisania umowy na warunkach zawartych w zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas 30 dni.
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

*** w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

Wykonawca

.....
miejsowość, data

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

