

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 3

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2016 r. do 30.06.2017 r. zamieszczono w kolumnie 5.

2. Wypełnić kolumnę 6, a następnie przemnożyć ilość (z kolumny 5) przez cenę (z kolumny 6), wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 7. Zsumowane wartości kolumny 7 stanowią wartość zamówienia.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę (kolumna 6) należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg lub 1 sztuki (kolumna 4).

Lp	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Bułka wieloziarnista	O wadze minimum 80g	szt	2000		
2.	Bułka angelka	O wadze minimum 300g	szt.	350		
3.	Bułka kajzerka	O wadze minimum 50g	szt.	4000		
4.	Bułka słodka drożdżowa	Z różnym nadzieniem o wadze minimum 80 g	szt.	200		
5.	Bułka tarta	W opakowaniu nie większym niż 500g	kg	45		
6.	Chałka	Duża o wadze minimum 500g	szt.	400		
7.	Chleb pszenno-żytni	Krojony o wadze 600g	szt.	450		
8.	Chleb razowy z ziarnami	Krojony o wadze 600g	szt.	250		
9.	Chleb graham	Krojony o wadze 600g	szt	200		
10.	Ciasto jogurtowe z owocami	Na kilogramy	kg	5		
11.	Ciasto zebra	Na kilogramy	kg	5		
12.	Paluch drożdżowy	Z makiem na kilogramy	kg	20		
13.	Pączek	Z różnym nadzieniem o wadze minimum 100 g	szt.	250		
14.	Pączuszki małe	Bez nadzienia na kilogramy	kg	35		

15.	Rogaliki drożdżowe	Z nadzieniem na kilogramy	kg	30		
16.	Rogal śniadaniowy	O wadze minimum 80g	szt	1500		
17.	Rolada z bitą śmietaną	Na kilogramy	kg	20		
18.	Rolada z galaretką	Na kilogramy	kg	8		
19.	Tort	Z bitą śmietaną i owocami na kilogramy	kg	30		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						