

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY
PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE****Załącznik nr 3****Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz od 01.09.2015 r. do 30.06.2016 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.
3. Wartość netto zamówienia wyłonił Wykonawca podając Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.

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 słodka- drożdżówka bez nadzienia	gramatura min 100g	szt	801		
2	Chleb pszenny	krojony, gramatura 600-900 g	kg	1066		
3	Bułka kajzerka	gramatura min 50 g	szt	4447		
4	Bułka słodka z nadzieniem	gramatura min 100g	szt	225		
5	Rogal maślany	gramatura min 100g	szt	2205		
6	Pączek z nadzieniem	gramatura min 100g	szt	140		
7	Bułka tarta	w opakowaniu 0,5 - 1 kg	kg	6		
8	Bułka wieloziarnista	gramatura min 100g	szt	150		
9	Chleb razowy krojony	gramatura 600-900 g	kg	26		
10	Ciasto drożdżowe	gramatura 0,5-1 kg	kg	4		
11	Bułka angelka	gramatura min 300 g (krojona)	kg	5		
12	Ciastka francuskie z nadzieniem	gramatura min 100g	kg	10		
13	Pączki serowe	na kilogramy	kg	7		
14	Chałka	gramatura min 50g-1000g	kg	13		
15	Sernik	na kilogramy	kg	11		
16	Jabłecznik	na kilogramy	kg	9		
17	Rogalik z nadzieniem	gramatura min 100g	szt	91		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						

