

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 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. Arkusz zawiera formuły zliczeniowe.

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

Lp.	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednos tka przelic zeniow	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Bułka chałka	waga - min.50g	szt.	160,00		
2.	Bułka grahamka	o wadze min.50g	szt.	150,00		
3.	Bułka kanapkowa	krojona	szt.	300,00		
4.	Bułka orkiszowa	o wadze min.50g	szt.	300,00		
5.	Bułka tarta	w opakowaniu maks. 500 g	szt.	150,00		
6.	Bułka zwykła	waga - min.50g	szt.	160,00		
	Chleb rodzinny	krojony	szt.	100,00		
8.	Chleb orkiszowy	krojony	szt.	50,00		
9.	żytni	krojony, waga min.900 g	szt.	650,00		
10.	Pączek	z różnym nadzieniem, waga min. 100 g	szt.	145,00		
11.	Rogal maślany śniadaniowy	o wadze min. 70 g	szt.	600,00		
12.	TORT śmietanowy	z owocami i bitą śmietaną, rozm na 25 osób, na kilogramy	szt.	6,00		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						