

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

załącznik nr 3

PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

Uwagi dotyczące wypełnienia

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 02.01.2014 r. do 31.12.2014 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 podać Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę (kolumna 6) należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg lub 1 sztuka (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 kajzerka	o wadze minimum 50 g	szt	660		
2.	Bułka tarta	w opakowaniu 1 kg	kg	136		
3.	Bułka tarta	w opakowaniu 0,5 kg	szt	135		
4.	Bułka wrocławska	o wadze minimum 100g	szt	757		
5.	Chleb krojony	o wadze minimum 0,5 kg	szt	36		
6.	Chleb orkiszowy	o wadze minimum 0,45 kg	szt	2		
7.	Chleb praski mieszany krojony	o wadze minimum 0,5 kg	szt	127		
8.	Chleb praski mieszany	o wadze minimum 600g	szt	742		
9.	Chleb razowy	o wadze minimum 0,45 kg	szt	180		
10.	Chleb wiejski	o wadze minimum 0,4 kg	szt	2		
11.	Chleb wiejski	o wadze minimum 0,7 kg	szt	233		
12.	Chleb z cebulką	o wadze minimum 0,45 kg	szt	102		
13.	Chleb zwykły	o wadze minimum 0,5 kg	szt	455		