

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY**  
**PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**

**Zadanie nr 3**

**Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2017 r. do 31.12.2017 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).**

Nie wyliczamy ceny jednostkowej w oparciu o gramaturę (kolumna 3)!

Lp.	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	Babka piaskowa/cytrynowa	na kilogramy	kg	6		
2	Bułeczka drożdżowa	słodka z różnym nadzieniem waga min 80g	szt.	188		
3	Bułka anielka	o wadze min 300 g	szt.	540		
4	Bułka kajzerka	o wadze min 50 g	szt.	1200		
5	Bułka papieska	o wadze min 80 g	szt.	200		
6	Bułka ziarnista	o wadze min 80 g	szt.	222		
7	Bułka tarta	opk max 500 g	kg	8		
8	Chałka	duża o wadze min 500 g	szt.	40		
9	Chałeczka mała	o wadze min 150 g	szt.	308		
10	Chleb pszenno-żytni	krojony o wadze 600 g	szt.	140		
11	Chleb razowy z ziarnami	krojony o wadze 600 g	szt.	56		
12	Ciasto drożdżowe	z rodzynkami na kilogramy	kg	4		
13	Ciasto jogurtowe	z owocami na kilogramy	kg	26		
14	Ciasto Zebra	na kilogramy	kg	22		
15	Pączki	z różnym nadzieniem o wadze min 100g	szt.	134		
16	Pączusie mini	na kilogramy	kg	8		
17	Rogaliki drożdżowe	z nadzieniem na kilogramy	kg	14		
18	Rolada	z galaretką /jabłkami na kilogramy	kg	8		
19	Rogale śniadaniowe/maślane	o wadze min 80 g	szt.	472		
20	Rurka z bitą śmietaną	z ciasta ptysiowego na szt	szt.	52		
21	Tort śmietanowy	z owocami i bitą śmietaną	kg	4		
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO</b>						