

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**-SP 3****Załącznik nr 3****Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 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	50		
2.	Bułka angelka	O wadze minimum 300g	szt.	30		
3.	Babeczka z jabłkiem/serem	Z nadzieniem O wadze minimum 100 g	szt.	60		
4.	Bułka kajzerka	O wadze minimum 50g	szt.	100		
5.	Bułka zwykła	O wadze minimum 100 g	szt.	900		
6.	Bułka tarta	W opakowaniu nie większym niż 500g	kg	65		
7.	Babka cytrynowa/piaskowa	Na kilogramy	kg	6		
8.	Chałka	Duża o wadze minimum 500g	szt.	35		
9.	Chleb pszenno-żytni	Krojony o wadze 600g	szt.	1800		
10.	Chleb razowy z ziarnami	Krojony o wadze 600g	szt.	200		

11.	Ciasto jogurtowe z owocami	Na kilogramy	kg	12		
12.	Ciasto zebra	Na kilogramy	kg	12		
13.	Pączek	Z różnym nadzieniem o wadze minimum 100 g	szt.	120		
14.	Rogaliki drożdżowe	Z nadzieniem na kilogramy	kg	12		

Wartość zamówienia ogółem brutto:
--	-------