

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE - SP

Wygnanów

Załącznik nr 3

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 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.	Babeczka z jabłkiem/serem	Z nadzieniem O wadze minimum 100 g	szt.	20		
2.	Bułka kajzerka	O wadze minimum 50g	szt.	140		
3.	Bułka zwykła	O wadze minimum 100 g	szt.	165		
4.	Bułka tarta	W opakowaniu nie większym niż 500g	kg	16		
5.	Bułeczka z nadzieniem jogurtowym	O wadze minimum 100 g	szt.	60		
6.	Chleb pszenny	Krojony o wadze 600 g	kg	60		
7.	Chleb pszenno-żytni	Krojony o wadze 600g	szt.	900		

8.	Chleb wieloziarnisty	o wadze 900g	szt.	40		
9.	Chleb razowy z ziarnami	Krojony o wadze 600g	szt.	20		
10.	Chleb dyniowy	Krojony o wadze 600g	szt	60		
11.	Ciasto drożdżowe	Na kilogramy	kg	2		
12.	Ciasto jogurtowe z owocami	Na kilogramy	kg	10		
13.	Sernik	Na kilogramy	kg	2		
14.	Paluch drożdżowy	Z makiem na kilogramy	kg	4		
15.	Pączek	Z różnym nadzieniem o wadze minimum 100 g	szt.	72		
16.	Pączuszki małe serowe	Bez nadzienia na kilogramy	kg	4		
17.	Rogaliki drożdżowe	Z nadzieniem na kilogramy	kg	2		
18.	Rogalik z nadzieniem	O wadze minimum 100 g	szt.	10		
19.	Rogal maślany śniadaniowy	O wadze minimum 80g	szt	20		
20.	Słomka ptysiowa	na kilogramy	kg	6		

**Wartość zamówienia
ogółem brutto:**

.....