

## FORMULARZ CENOWY

## CZEŚĆ 2

## Pieczywo, świeże wyroby piekarskie, ciastkarskie i cukiernicze

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego /proponowana gramatura lub wielkość opakowania/	J.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres umowy	Cena jednostkowa netto [zł]	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość netto [zł]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Bułeczka słodka (z ser, budyń, dżem, jabłko) 80g.	szt.	5000						
2.	Bułeczka żytnia 60g.	szt.	1000						
3.	Bułka z ziarnami 60g	szt.	8000						
4.	Bułka tarta 0,5kg	szt.	100						
5.	Bułka zwykła typ kajzerka 50g	szt.	13000						
6.	Chąłka drożdżowa 400g	szt.	300						
7.	Chleb baltonowski krojony 0.6kg	szt.	1200						
8.	Chleb typ Wileński krojony 0,5kg	szt.	100						
9.	Chleb wieloziarnisty krojony 0,4kg	szt.	100						
10.	Chleb z siemieniem lnianym krojony 0,4kg	szt.	100						
11.	Chleb żytni razowy krojony 0,5kg	szt.	1000						
12.	Ciasto biszkoptowo-śmietanowe	kg.	100						
13.	Ciasto ucierane	kg	100						
14.	Ciasto drożdżowe z owocami	kg	100						
15.	Makowiec	kg	50						
16.	Babeczka typ Muffin	szt.	2000						
17.	Paluszek z cynamonem 80g	szt.	1500						
18.	Pączek	szt.	8000						
19.	Pieczywo tososowe 550g	szt.	350						
20.	Pizzerinka 100g	szt.	3000						
21.	Rogal francuski typ Croissant	szt.	3500						
22.	Sernik	kg	200						
23.	Zapiekanka 200g	szt.	1000						
	<b>Razem:</b>								

Uwaga! Podana ilość orientacyjna zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

Pieczywo i pieczywo półcukiernicze z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego.

Dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie (oprócz niedziel i świąt) do godziny 06:00. W uzasadnionych przypadkach możliwość dostaw w godzinach

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)