

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

Uwagi dotyczące wypełnienia.

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2017 – 31.12.2017
2. Wypełnić kolumnę 6, a następnie przemnożyć ilość { z kolumny 5} przez cenę { z kolumny 6}, wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 7. Zsumowanie wartości kolumny 7 stanowią wartość zamówienia.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę { kolumna 6 } należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg, 1 L lub sztuki { kolumna 3}
 Nie wyliczamy ceny jednostkowej w oparciu o gramaturę { kolumna 4}

Uwaga? Wymogi zamawiającego – dostawy codziennie [małe ilości] w zależności od potrzeb ze względu na brak możliwości magazynowania

LP	Nazwa artykułu	jednostka przeliczeniowa	Wymogi zamawiającego	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	chleb biały 600g	szt.	na sztuki	240		
2	bułka kajzerka 50g	szt.	na sztuki	372		
3	chleb razowy 600g	szt.	na sztuki	60		
4	bułka tarta 0,5	szt.	na sztuki	12		
5	chleb tostowy	szt.	na sztuki	13		
6	bułka angelka 300g	szt.	na sztuki	6		
7	tort	kg.	na kilogramy	10		
8	pączki	szt.	na sztuki	200		
9	rogaliki drożdżowe	kg.	na kilogramy	8		

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO