

.....
(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ

PIECZYWO I PIECZYWO CUKIERNICZE

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT (w %)	Wartość brutto	Produkt równoważny
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8=6+7	9
1.	Chleb zwykły krojony 1000g +/- 10%	Szt.	2670					
2.	Rogal maślany 100g	Szt.	540					
3.	Chleb razowy 400g +/- 10%	Szt.	1400					
4.	Chleb słonecznikowy +/- 10%	Szt.	1400					
5.	Bułka pszenna 50g +/- 5%	Szt.	30000					
6.	Bułka grahamka 50g +/- 5%	Szt.	670					
7.	Bułka zapiekanka 150g +/- 5%	Szt.	800					
8.	Bułka tarta 500g +/- 5%	Szt.	400					
9.	Drożdżówka 80g +/- 5%	Szt.	2000					
10.	Pączek 80g +/- 5%	Szt.	2000					
11.	Rogal z makiem 80g +/- 5%	Szt.	540					
12.	Rogal nadziewany 100g +/- 10%	Szt.	670					
13.	Bułka Hot-Dog 100g +/- 5%	Szt.	1670					
14.	Bułka maślana 80g +/- 10%	Szt.	1140					
15.	Chleb tostowy 400g +/- 5%	Szt.	540					
16.	Bułka hamburgerowa 150g	Szt.	540					
Ogółem wartość brutto:								

....., dn.

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)