

.....
wykonawca.....
data**Część 3 – Pieczywo i artykuły cukiernicze**

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Chleb regionalny krojony – min. 600g	szt.	2700		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 400g	szt.	2000		5		
3	Bułka kajzerka – min. 50g	szt.	48000		5		
4	Bułka graham – min. 50g	szt.	1700		5		
5	Bułka kukurydziana – min. 50g	szt.	300		5		
6	Trójkąt półfrancuski	szt.	800		8		
7	Placek drożdżowy	kg	50		8		
8	Cebularz – min. 150g	szt.	900		5		
9	Drożdżówka (różne smaki) – min. 100g	szt.	1000		8		
10	Rogal maślany – min. 100g	szt.	500		8		
11	Pączek z nadzieniem (różne)	szt.	1200		8		
12	Chałka maślana – min. 200g	szt.	320		8		
13	Bułka tarta – op. min. 500g	kg	130		5		
14	Strucla (makowa, jabłkowa) - min. 400 g	szt.	120		8		
15	Keks	kg	50		8		
16	Gniazdka	szt.	500		8		
RAZEM (pozycje 1-16)							

.....
Zamawiający.....
podpis osoby / osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy*

* Pożyczony czytelny podpis albo podpis i pieczęć z imieniem i nazwiskiem