

.....
wykonawca.....
data**Część 3 – Dostawa pieczywa i artykułów cukierniczych.**

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 zwykły krojony – min. 600g, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki	szt.	2250		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 400g, dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką	szt.	1870		5		
3	Chleb z ziarnami - min. 500 g krojony chleb z mąki pszennej na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem nasion słonecznika, lnu, sezamu oraz płatków owsianych i żytnich	szt.	600		5		
4	Bułka kajzerka – min. 50g, okrągła bułka pszenna z charakterystycznymi nacięciami i chrupiącą skórką	szt.	44850		5		
5	Bułka grahamka – min. 50g, okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otrąb	szt.	1800		5		
6	Bułka z ziarnami – min. 50g, bułka z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem dyni i słonecznika obsypana ziarnami	szt.	1250		5		
7	Trójkąt półfrancuski z nadzieniem min. 70 g - ciastko francuskie w kształcie trójkąta z nadzieniem oblane lukrem	szt.	1620		8		
8	Placek drożdżowy - przygotowany z ciasta drożdżowego obsypany kruszonką. Może zawierać owoce sezonowe	kg	10		8		

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
9	Cebularz z serem – min. 100g, pszenny placek z duszoną cebulą i makiem posypyany serem	szt.	200		5		
10	Cebularz – min. 100g, pszenny placek z duszoną cebulką i makiem	szt.	300		5		
11	Pizza – min. 125 g, drożdżowa pizza z sosem pomidorowym z cebulą, pieczarkami, obsypana serem	szt.	500		5		
12	Drożdżówka (różne smaki) – min. 90g, przygotowana z ciasta drożdżowego wypełniona nadzieniem	szt.	2200		8		
13	Rogal maślany – min. 80 g, rogal z ciasta maślanego posypyany kruszonką	szt.	700		8		
14	Rogal z ciasta półfrancuskiego z nadzieniem(czekolada, marmolada) – min. 90g	szt.	400		8		
15	Pączek z nadzieniem (różne smaki) – min. 80g z ciasta drożdżowego smażyony na brązowy kolor na głębokim tłuszczu, nadziewany i dekorowany lukrem.	szt.	1900		8		
16	Chwałka maślana – min. 200g. dobrze wyrośnięta, wypieczona, świeża, nie krusząca się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką.	szt.	50		8		
17	Bułka tarta (jasna) – op. min. 500g, drobno mielona, przygotowana z bułek pszennych	kg	150		5		
18	Strucla (makowa, jabłkowa) - min. 400 g. Świeże ciasto drożdżowe zawijane z masą makową lub jabłkową.	szt.	160		8		
19	Keks - świeże ciasto biszkoptowe z bakaliami.	kg	40		8		
20	Ciasto W-Z - biszkopty kakaowe przekładane bitą śmietaną i dżemem, wierzch oblany polewą czekoladową.	kg	40		8		

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
21	Gniazdka – min. 80g, przygotowane z ciasta parzonego, smażone na głębokim tłuszczu, dekorowany lukrem	szt	1500		8		
RAZEM (pozycje 1-21)							

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

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