

.....
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 regionalny krojony – min. 600g	szt.	2550		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 400g	szt.	1950		5		
3	Bułka kajzerka – min. 50g	szt.	45500		5		
4	Bułka graham – min. 50g	szt.	3400		5		
5	Bułka z ziarnami – min. 50g	szt.	1400		5		
6	Bułka kukurydziana – min. 50g	szt.	300		5		
7	Trójkąt półfrancuski	szt.	500		8		
8	Placek drożdżowy	kg	50		8		
9	Cebularz z serem – min. 100g	szt.	400		5		
10	Cebularz – min. 100g	szt.	1000		5		
11	Pizza – min. 125 g	szt.	300		5		
12	Drożdżówka (różne smaki) – min. 90g	szt.	2000		8		
13	Rogal maślany – min. 80 g	szt.	750		8		
14	Rogal z nadzieniem(czekolada, marmolada) – min. 90g	szt.	300		8		
15	Pączek z nadzieniem (różne) – min. 80g	szt.	1250		8		
16	Chałka maślana – min. 200g	szt.	320		8		
17	Bułka tarta (jasna) – op. min. 500g	kg	130		5		

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
18	Strucla (makowa, jabłkowa) – min. 400 g	szt.	250		8		
19	Keks	kg	60		8		
20	Ciasto rolada biszkoptowa (z jabłkami, truskawkami)	kg	20		8		
21	Gniazdka – min. 80g	szt.	500		8		
RAZEM (pozycje 1-21)							

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

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