

.....
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. 500g	szt.	1500		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 500g	szt.	800		5		
3	Chleb wieloziarnisty krojony – min. 500g	szt.	800		5		
4	Bułka kajzerka – min 50g	szt.	12 000		5		
5	Bułka graham – min. 50g	szt.	2000		5		
6	Bułka kukurydziana – min. 50g	szt.	1350		5		
7	Bułka wrocławska – min. 50g	szt.	12 000		5		
8	Bułka z dynią – min. 80g	szt.	1 800		5		
9	Bułka maślana – min 50g	szt.	800		8		
10	Bułka z sezamem – min 100g	szt.	1 000		5		
11	Bagietka – min 160g	szt.	350		5		
12	Obwarzanek – min 100g	szt.	1 000		5		
13	Cebularz – min. 150g	szt.	1 000		5		
14	Drożdżówka (różne smaki) – min. 100g	szt.	1 800		8		
15	Rogal maślany – min. 100g	szt.	500		8		
16	Pączek z nadzieniem (różne) – min 80g	szt.	1 200		8		
17	Chałka maślana – min. 250g	szt.	500		8		
18	Bułka tarta – op. min. 500g	kg	100		5		
19	Strucla makowa – min. 500 g	szt.	20		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
20	Ciasto pieczone cappuccino	kg	25		8		
21	Ciasto pieczone snickers	kg	25		8		
RAZEM (pozycje 1-21)							

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

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