

.....
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.	2300		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 500g	szt.	1500		5		
3	Bułka zwykła – min. 50g	szt.	22300		5		
4	Bułka kajzerka – min. 50 g.	szt.	35000		5		
5	Bułka graham – min. 50g	szt.	7000		5		
7	Bułka kukurydziana – min. 50g	szt.	3000		5		
8	Zapiekanka z farszem – min. 150g	szt.	3000		5		
9	Cebularz – min. 100g	szt.	2500		5		
10	Drożdżówka (z różnym nadzieniem) – min. 100g	szt.	2100		8		
11	Rogal maślany – min. 100g	szt.	1120		8		
12	Bułka maślana – min. 50 g.	szt.	900		8		
13	Pączek - min.70 g	szt.	1750		8		
14	Chałka maślana – min. 200g	szt.	360		8		

.....
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	
15	Bułka tarta – op. min. 500g	kg	140		5			
16	Strucla (makowa, jabłkowa) - min. 400 g	szt.	185		8			
17	Piernik -min. 300g	szt.	75		8			
18	Babka piaskowa – min.300g	szt.	100		8			
19	Szarlotka	kg	56		8			
20	Wafle domowe (nie krojone kajmakowe z dżemem)	kg	80		8			
RAZEM (pozycje 1-20)								

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

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