

.....
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. 500 g	szt.	2520		5		
2	Chleb razowy krojony – min. 500 g	szt.	1800		5		
3	Bułka zwykła – min. 50 g	szt.	22575		5		
4	Bułka kajzerka – min. 50 g	szt.	45375		5		
5	Bułka graham – min. 50 g	szt.	4433		5		
6	Bułka kukurydziana – min. 50 g	szt.	7240		5		
7	Bułka wieloziarnista – min. 50 g	szt.	7240		5		
8	Cebularz – min. 100 g	szt.	2190		5		
9	Zapiekanka z farszem – min. 150 g	szt.	1475		5		
10	Rogal maślany – min. 100 g	szt.	980		8		
11	Bułka maślana – min. 50 g	szt.	1260		8		
12	Pączek z nadzieniem (różne) – min. 70 g	szt.	2160		8		
13	Drożdżówka (z ciasta drożdżowego) z różnym nadzieniem – min. 100 g	szt.	2160		8		
14	Bułka tarta – op. min. 500 g, drobno mielona z bułki, bez dodatku chleba	kg	740		5		
15	Strucla (makowa, jabłkowa) – min. 400 g	szt.	120		8		
16	Piernik - min. 300 g	szt.	50		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
17	Babka piaskowa – min. 300 g	szt.	80		8		
18	Szarlotka	kg	50		8		
19	Wafle domowe (nie krojone, kajmakowe z dżemem)	kg	90		8		
RAZEM (pozycje 1-19)							

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

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