

.....
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 – min. 500g	szt.	1500		5		
2	Chleb razowy – min. 500g	szt.	1500		5		
3	Bułka kajzerka	szt.	33000		5		
4	Bułka graham – min. 50g	szt.	3800		5		
5	Bułka kukurydziana – min. 50g	szt.	1500		5		
6	Bułka wrocławska – min. 50g	szt.	33000		5		
7	Zapiekanka z farszem – min. 150g	szt.	1100		5		
8	Cebularz – min. 150g	szt.	700		5		
9	Drożdżówka (różne smaki) – min. 100g	szt.	2500		8		
10	Rogal maślany – min. 100g	szt.	500		8		
11	Pączek z nadzieniem (różne)	szt.	2200		8		
12	Chałka maślana – min. 200g	szt.	260		8		
13	Bułka tarta – op. min. 500g	kg	50		5		
14	Strucla (makowa, jabłkowa) - min. 400 g	szt.	120		8		
15	Piernik - min. 300g	szt.	100		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
16	Babka piaskowa – min.400g	szt.	150		8		
17	Szarlotka	kg	40		8		
18	Wafle domowe	kg	80		8		
RAZEM (pozycje 1-18)							

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

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