

**Zadanie nr 2. Wyroby piekarnicze**

| Lp.          | Nazwa produktu                                  | Jm.  | Średnia ilość na 12 m-cy | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT w % | Cena jednostkowa brutto | Wartość na 12 m-cy netto (D x E) | Wartość na 12 m-cy brutto DxEx (100+F)/100 |
|--------------|---|------|--------------------------|------------------------|----------------|-------------------------|----------------------------------|--|
| 1            | Bułka tarta                                     | kg.  | 250,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 2            | Chątka drożdżowa 0,50kg                         | kg.  | 220,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 3            | Chątka drożdżowa z rodzynkami 200g              | szt. | 200,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 4            | Chleb bezglutenowy 350g                         | kg.  | 20,00                    |                        |                |                         |                                  |  |
| 5            | Chleb graham 0,80kg niekrojony                  | Szt  | 4400,00                  |                        |                |                         |                                  |  |
| 6            | Chleb pszenno-żytni 1,20kg niekrojony           | Szt  | 5700,00                  |                        |                |                         |                                  |  |
| 7            | Chleb pszenny 1,20kg niekrojony                 | Szt  | 4400,00                  |                        |                |                         |                                  |  |
| 8            | Ciastka - pizsinger z masą kakaową              | kg.  | 50,00                    |                        |                |                         |                                  |  |
| 9            | Ciastka kruche- rogaliki półfrancuskie          | kg.  | 50,00                    |                        |                |                         |                                  |  |
| 10           | Ciasto: miodownik przekładany z masą i powidłem | kg.  | 100,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 11           | Drożdżówki z owocami 100g                       | Szt  | 910,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 12           | Drożdżówki ze serem 100g                        | Szt. | 2100,00                  |                        |                |                         |                                  |  |
| 13           | Groszek płysioły                                | kg.  | 0,50                     |                        |                |                         |                                  |  |
| 14           | Pączki z marmoladą 100g polane lukrem           | Szt. | 930,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 15           | Rogale z czekoladą 100g                         | Szt  | 550,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 16           | Rogale z różą 100g                              | Szt  | 480,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 17           | Weki 0,4 kg                                     | Szt. | 2120,00                  |                        |                |                         |                                  |  |
| <b>RAZEM</b> |   |      |                          |                        |                |                         |                                  |  |

.....  
 (data, podpis i pieczęć Wykonawcy)

