

**Pakiet asortymentowy nr 3 - Ciasta i pieczywo cukiernicze**

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Szacunkowa ilość zapotrzeb w skali 12 m-cy	Cena jednostkowa brutto zł	Wartość netto zł	VAT %	Wartość brutto zł
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Keks	kg	30				
2.	Sernik	kg	25				
3.	Sernik Wiedeński	kg	35				
4.	Babka drożdżowa z bakaliami	kg	50				
5.	Makowiec	kg	100				
6.	Placek drożdżowy z bakaliami	kg	40				
7.	Drożdżowe z owocami	kg	10				
8.	Babka ponczowa – Herbacianna	kg	90				
9.	Zebra	kg	30				
10.	Tort Szerry –Czekoladowy	kg	5				
11.	Rolada czekoladowa	kg	40				
12.	Jabłecznik	kg	2				
13.	Rafaello	kg	5				
14.	Biszkopt z owocami	kg	25				
15.	Bułki z owocami a 100 g	szt.	480				
16.	Omlet z bitą śmietaną a 100 g	szt.	300				
17.	Bułka drożdżowa z kruszonką a 100g	szt.	870				
18.	Bułka maślana a 100g	szt.	120				
19.	Pączki a 100 g	szt.	500				
20.	Ciastko – Babeczka budyniowa a 100 g	szt.	30				
21.	Babeczka drożdżowa a 100 g	szt.	60				
22.	Ciastko – Napoleonka a 100 g	szt.	30				
23.	Ciastko W-Z	szt.	60				
24.	Faworki	kg	15				
25.	Krajanka piernikowa	kg	5				

26.	Ciastka kruche – mieszanka	kg	10				
27.	Bezy	kg	1				
28.	Ciastka Kokosanki	kg	3				
RAZEM							

Wartość ofertowa netto wynosi zł .....

plus podatek VAT ..... % tj. zł .....

razem wartość ofertowa brutto wynosi zł .....

wartość brutto słownie złotych .....

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej  
do podpisania oferty