

## Załącznik nr 4 do SIWZ

(pieczęć Wykonawcy)

## KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 4 – PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F		H
1	Bułka grahamka – min. 50g, okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otrębów	szt.	22000		0,00 zł		0,00 zł
2	Bułka kajzerka – min. 50g, okrągła bułka pszenna z charakterystycznymi nacięciami i chrupiącą skórką	szt.	49000		0,00 zł		0,00 zł
3	Bułka kukurydziana - min 50g, okrągła, bułka z mąki kukurydzianej	szt.	17000		0,00 zł		0,00 zł
4	Bułka tarta (jasna) – op. min. 500g max 1000g, drobno mielona, przygotowana z bułek pszennych	kg	320		0,00 zł		0,00 zł
5	Bułka z ziarnami – min. 50g, bułka z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej z dodatkiem dyni i słonecznika, obsypana ziarnami	szt.	16884		0,00 zł		0,00 zł
6	Bułka maślana - min. 50g, o zawartości cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu 10g/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	6000		0,00 zł		0,00 zł
7	Bułka do zapiekania (zapiekankowa), podłużna, pszenna, min.150g	szt.	500		0,00 zł		0,00 zł
8	Chwałka z kruszonką, min. 250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	330		0,00 zł		0,00 zł
9	Cebularz – min. 100g, pszenny placek z duszoną cebulką i makiem. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g	szt.	1920		0,00 zł		0,00 zł

10	Chleb razowy krojony – min. 400g, dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych	szt.	700		0,00 zł		0,00 zł
11	Chleb ze słonecznikiem - min. 500 g krojony, chleb z mąki żytniej i pszennej pełnoziarnistej, na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem nasion słonecznika. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych	szt.	1000		0,00 zł		0,00 zł
12	Chleb zwykły krojony – min. 550g, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	1000		0,00 zł		0,00 zł
13	Drożdżówka (różne smaki) – min. 80g, o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	9000		0,00 zł		0,00 zł

14	Obwarzanek, min. 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	1000		0,00 zł		0,00 zł
15	Pasztecik drożdżowy z kapustą i pieczarkami - min. 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	29		0,00 zł		0,00 zł
16	Pączek tradycyjny - min. 70g, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami), z nadzieniem z marmolady lub z róży, smażone w tłuszczu, wykańczane lukrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	300		0,00 zł		0,00 zł
17	Pizzerka – min. 100g, pizzerka z sosem pomidorowym z cebulą, pieczarkami, obsypana serem. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	2500		0,00 zł		0,00 zł
18	Placek drożdżowy - przygotowany z ciasta drożdżowego, obsypany kruszonką. Może zawierać owoce sezonowe. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	108		0,00 zł		0,00 zł
19	Rogal maślany - min. 55g., o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	2500		0,00 zł		0,00 zł

20	<p>Strucla (makowa, jabłkowa, z serem) - min.400g. Świeże ciasto drożdżowe zawijane z masą makową, jabłkową lub serową. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p>	szt.	40		0,00 zł		0,00 zł
Razem					0,00 zł		0,00 zł

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)