

Formularz asortymentowo-cenowy do zapytania ofertowego nr 6/2025 Przedszkole nr 32 w Rybniku z dnia 25.11.2025

lp.	Nazwa asortymentu	Opis parametrów	Jednostka	Przewidywane zapotrzebowanie	Wartość netto	Wartość brutto
1.	chleb	<p>Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty.</p> <p>Pieczyno wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g</p>	szt.	900		
2.	chleb wieloziarnisty	<p>Pieczyno wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem między innymi: ziaren żyta, lnu, sezamu, dyni i słonecznika, płatkami owsianymi, otrębami pszennymi oraz siemieniem lnianym, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty.</p> <p>Pieczyno wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500 g.</p>	szt.	800		

3.	bułka kanapkowa	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 350g.	szt.	1550		
4.	rogal	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	1900		
5.	kołaczki	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, z nadzieniem, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	1000		

6.	chałka duża	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionego warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierzchałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g.	szt.	150		
7.	bułka duża	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	600		
8.	bułka mała kajzeka	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g może być z dodatkiem sezamu.	szt.	600		

9.	Chleb ze słonecznikiem	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej (typ razowy i graham) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, łuskanych nasion słonecznika i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny lub podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	80		
10.	ciasteczka pieczone kruche typu maślane, kruche itp..	skład- mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu	kg.	120		
11.	pączki drożdżowe	skład- mąka pszenna, tłuszcz roślinny , maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu	szt.	600		
12.	bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszenne go zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	op.	120		

13.	bułka mała z sezamem	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczyno wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g może być z dodatkiem sezamu.	szt.	3500		