**PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE 2025**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewi  dywana ilość | Ryczałtowa cena  jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie  netto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutt zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | **Bułka tarta –** opakowanie min. 0,4 kg -1kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charaktery­styczny dla suszonego pieczywa, opako­wanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 6 m-cy. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb oliwski**- **krojon**y pieczywo pszenno- żytnie, skład: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże sól, zakwas, waga min. 0,5kg, opakowany w folię , oznakowany etykietami, zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 960 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb razowy ze słonecznikiem krojony -** o wadze min. 0,45kg, skład: mąka żytnia, mąka żytnia razowa, mąka pszenna, woda, słonecznik 11% , drożdże, sól: pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 320 |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka paryska-** pieczywo pszenne, o wadze min. 0,40 kg, produkt zawierający: mąkę pszenną, wodę, drożdże, olej roślinny rzepakowy, cukier, sól. Produkt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb żytni trójkąt, krojony-** pieczywo mieszane pszenno-żytnie, o wadze min. 0,45kg, zawierający: mąkę pszenną, mąkę żytnia, wodę, sól, cukier, zakwas chlebowy, słonecznik, drożdże, podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Babeczki do święconki wyrób cukierniczy**,  Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min.3 dni. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **7** | **Chleb z siemieniem, krojony -** wagamin.0,45kgpieczywo mieszane żytnio- pszenne; zawierające-mąkę żytnią, mąkę żytnio razową, mąkę pszenną, woda,siemie, drożdże, sól. oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 80 |  |  |  |  |  |
| **8.** | **Bułka maślana z kruszonką –** wyrób cukierniczy. oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Waga min.0,05kg. Słodka maślana bułeczka o łagodnym, lekko wilgotnym miękiszu oraz delikatnej, rumianej skórce Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień.. | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Chałka z kruszonką –** wyrób cukierniczy. Gramatura 0,30 kg. Ciasto -mąka pszenna, cukier, tłuszcze roślinne, jaja, drożdże, mleko w proszku, kruszonka 8,8%. Termin przydatności do spożycia 24h | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| **10.** | **Chleb orkiszowy, krojony –** waga min.0,35 kg, pieczywo wypiekane z mąki pszennej, żytniej lub mieszanej z dodatkiem ziaren różnego rodzaju. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy, przydatność do spożycia, wagę netto produktu. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 30 |  |  |  |  |  |
| **11.** | **Chleb wiejski mały, krojony** -waga min. 0,45 kg, pieczywo pszenno -żytnie. Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| **12.** | **Pączek mini- z marmoladą,** wyrób cukierniczy. Gramatura 0,040g. Ciasto (mąka pszenna, mleko, cukier, tłuszcz roślinny palmowy i rzepakowy, jaja, drożdże, sól, barwnik, aromat, marmolada) Termin przydatności do spożycia 24h.. | szt | 110 |  |  |  |  |  |
| **13.** | **Rogal maślany-**waga min.55g.Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 2 dni. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **14** | **Bułka pszenna –** pieczywo pszenne. Waga min.70g.Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 1 dzień. | szt | 150 |  |  |  |  |  |
| **15.** | **Paluch kukurydziany –** waga 0,05kg,. Pieczywo pszenne. Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 2 dni. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **16.** | **Chleb bez glutenowy –** waga min.250g. Produkt bez glutenu.Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 5 dni. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| **17.** | **Ciasto drożdżowe z owocami -wrób ciastkarski**  **ciasto** mąka pszenna, mleko, cukier, tłuszcz roślinny palmowy i rzepakowy, jaja, drożdże, sól, barwnik, aromat) Świeże owoce. Kruszonka (mąka pszenna, tłuszcze roślinne).Oznakowanie powinno zawierać nawę dostawcy, nazwę produktu, masę netto, termin produkcji i termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia po dostarczeniu od dostawcy min. 2 dni. | kg | 30 |  |  |  |  |  |