

Dostawa żywności do stołówki SP nr 2 w Rzeszowie w 2024r.

zał. nr 1.5 do ogłoszenia SP02.261.2.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla cz. 5
CZĘŚĆ 5 ZAMÓWIENIA - PIECZYWO

Lp.	Nazwa produktu	j. m.	Szacunkowa ilość				
1	2	3	4	cena jedn. netto	cena jedn.brutto	wartosc netto	wartość brutto
1	Bułka tarta - opakowanie 0,5 kg, 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	kg	110				

2	<p>Chleb zwykły - o wadze 700 g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środków do przetwarzania mąki), enzymów,</p>	szt.	440			
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	--	--	--

3	<p>Chleb razowy – o wadze do 500 g, pieczywo spożywcze żytnie, skład; mąka razowa, mąka pszenna, woda, naturalny zakwas, sól, podłużny bochenek lub nadany formą, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba; pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, 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, warunki przechowywania, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środka do przetwarzania mąki), enzymów do spożycia,</p>	szt.	190				
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	--	--	--	--

4	<p>Chleb wieloziarnisty – o wadze do 500 g, skład ziaren w cieście: ryż, siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypyany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ziaren zbóż, pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przyg. do spoż., warunki przechowywania, nie zawierał: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środka do przetwarzania mąki), enzymów,</p>	szt.	190			
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----	--	--	--

5	<p>Chleb graham – o wadze do 500 g, wypiekany z żytniej maki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, pieczywo krojone – grubość kromki 1 – 1,2cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, 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, nie zawierać: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środków do przetwarzania mąki), enzymów,</p>	szt.	150				
6	<p>Chałka – waga: ok. 450g, skład: mąka pszenna, drożdże, średnica 10 -15cm, krojona,</p>	szt.	10				
7	<p>Bułka grahamka - Mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól, zarodki pszenne, waga ok 80 g, podłużna lub okrągła, skóra gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, 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,</p>	szt.	200				

8	Bułka razowa – skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, kosz czysty, bez zanieczyszczeń, waga ok 80 g	szt.	150				
9	Pączek -waga ok. 75 g/ 1 szt., pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, nadzienie różane, bez zawartości cukru, wyprodukowano zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu dzieci i młodzieży szkolnej, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki	szt.	269				
10	Rogalik - drożdżówka waga ok.50 g/1szt.,pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, nadzienie owocowe, bez zawartości cukru, wyprodukowano zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu dzieci i młodzieży szkolnej, opakowanie zbiorcze- kosz plastikowy płytki, kosz wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta ,adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	szt.	100				

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz.U. 2016 poz.1154)