

ukcesywna dostawa pieczywa na rok 2026 do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 2 w Rzeszow

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PIECZYWO

Projekt- Załącznik nr 1 do umowy...

Lp	Nazwa towaru	j.m	Przewidywana ilość	Cena jed.netto	Podatek Vat	Wartość netto	wartość brutto
1	Bułka Grahamka - waga min. 100g - 110g, skład: mąka pszenna, mąka graham min. 30% - 40%, woda, drożdże, sól, słód żytni palony, cukier, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	400				
2	Bułka kajzerka - mała, okrągła bułka z charakterystycznymi pięcioma promienistymi bruzdami na wierzchu. Masa kajzerki wynosi około 50 gramów[1], wypiekana jest zazwyczaj z mąki pszennej, słodu, zakwasu lub drożdży, soli i wody.	szt	1000				
3	Bułka tarta - opakowanie 0,500 kg, do 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.	kg	100				
4	Bułka zwykła - waga min. 100g -110g, skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	2500				
5	Chalwa – waga: min. 500g - 510g, skład: mąka pszenna, drożdże, średnica 10-15cm, zawierająca nie więcej niż 0,3 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierająca nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	250				

6	Chleb bezglutenowy -waga min.400 g wielozłaznisty urozmaicony mąką z łubinu, płatkami jaglanymi, gryczanymi, siemieniem lnianym, czy słonecznikiem dostarczy dużo więcej wartościowych składników, niż zwykły jasny chleb. Ponadto jest to chleb odpowiedni również dla wegan i wegetarian bez sztucznych dodatków i składników alergennych.	szt	50				
7	Chleb GRAHAM - waga min. 500g - 520g, wypiekany z mąki pszennej typu 1850, mąka graham min. 60% - 65%, mąka pszenna typu 750, woda, drożdże, sól., pieczywo krojone, opakowane w folię, kształt nadany formą, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu, miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba 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 produkcji i przydatności do spożycia, wagówki	szt	180				
8	Chleb orkiszowy - waga min. 500g - 550g, skład: mąka pszenna min.10% - 12%, mąka orkiszowa min. 10%-12%, mąka żytnia typ 720, woda , sól drożdże, pieczywo krojone , opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane		200				
9	Chleb wiejski - waga min. 500g- 550g wykonany z mieszanki mąki pszennej i żytniej, na zakwasie z dodatkiem drożdży bogaty w źródło przyswajalnego białka, węglowodanów i błonnika.	szt	250				

10	Chleb zwykły - o wadze min. 700g - 750g, skład: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40%- 45%, na kwasie naturalnym (mąka żytnia i woda) z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, 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 (środku do przetwarzania mąki), enzymów, , zawierające nie więcej niż 0,3 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	1500				
11	Chleb ŻYTNIA - waga min. 500g - 520g, skład: mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, słonecznik min. 6%-8%, sól, drożdże, woda. Pieczywo krojone, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,		180				
12	Drożdżówka z nadzieniem z marmolady, masy budyniowej lub serowej - waga ok. 100 g, wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, cukru, jajek, oleju oraz nadzienia np. marmolady owocowej, masy budyniowej lub serowej, zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g produktu i do 10 g cukru na 100 g produktu.	szt	400				
13	Pączek z nadzieniem - waga 50 g, pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, oleju i cukru z nadzieniem np. marmoladą różaną.	szt	350				
14	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem z marmolady owocowej, masy budyniowej lub serem - waga ok. 20 g, wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, cukru, jajek, oleju oraz nadzienia np. marmolady owocowej, zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g produktu i do 10 g cukru na 100 g produktu.	szt	800				

15	Sztangielki mini bagietka - skład: mąka pszenna, mąka graham min. 30% - 35%, płatki owsiane, woda, drożdże, sól, słód żytni palony, cukier, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	300				
----	---	-----	-----	--	--	--	--

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)