

**"Sukcesywna dostawa pieczywa do stołówki Zespołu Szkolno - Przedszkolnego Nr 6  
w Rzeszowie w 2026 r."**

**ZAŁĄCZNIK NR 1 - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PIECZYWO**

Lp	Nazwa towaru	j.m	Przewid. ilość
1	<b>Chleb zwykły</b> - 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 (środka 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
2	<b>Bułka kajzerka</b> - waga min. 50g - 60g,skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól.opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty,bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	2000
3	<b>Bułka zwykła</b> - 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	3000

4	<p><b>Chleb razowy</b> - waga min. 500g - 520g, wypiekany z maki 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 miększu, miększ – 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, warunki przechowywania, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>	szt	260
5	<p><b>Chleb słonecznikowy</b> - 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, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>	szt	700
6	<p><b>Chleb rustykalny</b> - waga min. 500g - 520g, wypiekany z mąki żytniej typ 720, mąki pszennej typ 750, ziarno słonecznika min. 18% -20%, płatki owsiane, słód jęczmienny 100% naturalny, drożdże, sól, pieczywo krojone, opakowany 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 miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba 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, warunki przechowywania. z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.</p>	szt	250
7	<p><b>Bułka zwykła (czerstwa)</b> - waga min. 100g -110g opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.</p>	szt	420

8	<b>Sztangiel</b> - 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	220
9	<b>Bułka razowa</b> - 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	1200
10	<b>Chleb 7 ziaren</b> - waga min. 0,5 kg - 0,6 kg, skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone, opakowany 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 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, warunki przechowywania. z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	350
11	<b>Chleb Corn</b> - waga min. 0,5kg - 0,6kg, skład: mąka żytniej typ 720, mąka pszenna typ 750, woda, sól, drożdże, słód jęczmienny palony, posypka (siemię lniane, sezam, płatki owsiane w równych proporcjach), krojony, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba 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, warunki przechowywania. z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	200
12	<b>Bułka Weka</b> - waga min. 0,4kg - 0,5kg, skład: mąka pszenna, drożdże, sól, pieczywo krojone. Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	180

13	<b>Bułka wieloziarnista</b> - waga min. 100g - 110g, skład: mąka pszenna, mąka graham min. 30% - 35%, woda, drożdże, ziarna: dyni, słonecznika, płatki owsiane, sól, słód żytni palony, cukier.opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty,bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	900
14	<b>Bułka owsianka</b> - waga min. 100g - 110g, 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	880
15	<b>Chleb orkiszowy</b> - 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: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	150
16	<b>Drożdżówka nadziewana serem lub marmoladą lub owocami</b> - waga drożdżówki ogółem min.100g - 110g, waga nadzienia min. 0,5dkg - 1,5 dkg, zawartość do 10g tłuszczu i do 10g cukru w 100g produktu - nie przekraczając tych wartości. Świeża, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	1500
17	<b>Rogal maślany półsłodki bez nadzienia</b> - waga min. 100g - 120g, skład: mąka pszenna, woda, mleko, margaryna, jajka, drożdże sól. opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty,bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, zawierający nie więcej niż 10g cukru i do 10 g tłuszczu na 100g produktu, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	1000
18	<b>Bułka maślana</b> - waga min. 100g - 110g, skład: mąka pszenna, woda, mleko, margaryna, jajka, drożdże, sól, kosz plastikowy, czysty,bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. Bułka zawierająca nie więcej niż 10g cukru i do 10 g tłuszczu na 100g produktu, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godzin od momentu wypieku.	szt	1000

19	<b>Chałka</b> – 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
----	---	-----	-----