

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa żywności - pieczywo do stołówki ZSO Nr 4 w Rzeszowie w 2024 r.

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Bułka grahamka - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem otręb pszennych, drożdży, soli, oleju i cukru.	Szt.	1400
2.	Bułka kukurydziana - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej, kaszy kukurydzianej, na naturalnym zakwasie pszennym i soli	Szt.	1400
3.	Bułka orkiszowa - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru i ziarna orkiszu	Szt.	1400
4.	Bułka pszenna - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, soli, oleju i cukru.	Szt.	1400
5.	Bułka tarta (pszenna) - drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonych bułek pszennych, opakowanie papierowe lub foliowe, waga opakowania 1 kg	Kg	300
6.	Bułka weka, krojona - waga 300 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, soli, oleju i cukru	Szt.	200
7.	Bułka wieloziarnista - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem soli, drożdży, cukru, mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego.	Szt.	1400
8.	Bułka z dynią - waga 50 g, bułka wypiekana z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie pszennym i soli z dodatkiem pestek dyni	Szt.	1400
9.	Chałka, krojona - waga 400 g, grubość kromki 1 - 1,2 cm, bułka wypiekana z mąki pszennej z dodatkiem, cukru, jajek, drożdży, soli i margaryny	Szt.	30
10.	Chleb Graham, krojony - waga 500 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki graham i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli.	Szt.	650
11.	Chleb pszenno-żytni z dynią, krojony - waga 500 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym, otrębów żytnich, płatków ziemniaczanych, pestek dyni, drożdży i soli.	Szt.	650
12.	Chleb wiejski, krojony - waga 1000 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, pieczywo wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym, drożdże, sól i dodatkiem kminku na skórce	Szt.	450
13.	Chleb wieloziarnisty, krojony - waga 500 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekane z mąki pszennej, drożdży, soli, z dodatkiem mieszanki z ziarnami żyta i pszenicy, orkiszu, słonecznika i siemienia, lnianego.	Szt.	650
14.	Chleb zwykły, krojony - waga 700 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, pieczywo mieszane wypiekane z mąki pszennej na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem drożdży i soli, posypane na wierzchu sezamem, makiem lub kminkiem.	Szt.	700
15.	Chleb żytni bez dodatku drożdży, krojony - waga 550 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekany z mąki żytniej razowej i pszennej, na naturalnym zakwasie chlebowym z dodatkiem płatków owsianych, siemienia lnianego, słonecznika, kminku i soli	Szt.	500
16.	Chleb żytni razowy z ziarnem słonecznika, krojony - waga 500 g, grubość kromki: 1 - 1,2 cm, wypiekany z mąki pszennej i żytniej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem otręb żytnich i pszennych, słonecznik, sól, drożdże.	Szt.	500
17.	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.	500

18.	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.	550
19.	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.	Kg	100

1. Opakowania jednostkowe oraz zbiorcze powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz składu.
2. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Dostarczane artykuły spożywcze muszą być świeże z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.
4. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie powinien być krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.
5. Cechy dyskwalifikujące: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie, pieczywo zabrudzone, spalone, miękisz lepki, niedopieczony, pojemniki uszkodzone, zabrudzone.