

Opis przedmiotu zamówienia na dostawę pieczywa do żłobków prowadzonych przez Gminę Miasto Rzeszów wchodzących w skład Miejskiego Zespołu Żłobków w Rzeszowie

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Planowana ilość zamówienia
1	2	3	4
1.	Bułka wrocławska (weka) pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych składników określonych recepturą bez zapadłości na górnej części, kolor złocisty nie słomkowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga (400g), +/- 5%.	Szt.	2320
2.	Bułka zwykła skład mąka pszenna, woda, drożdże, sól i inne składniki określone recepturą, bez zapadłości na górnej części, kolor złocisty nie słomkowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga (90g), +/- 5%.	Szt.	1210
3.	Chleb pszenny Graham – mąka pszenna graham, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól i inne składniki określone recepturą. Skórka gładka błyszcząca, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, nieuszkodzony, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości. Waga (500 g), +/- 5%.	Szt.	3620
4.	Chleb słonecznikowy – mąka żytnia, mąka pszenna ziarna słonecznika i inne składniki określone recepturą. Chleb krojony w folii ochronnej, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, nieuszkodzony, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości. Opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy. Waga (500 g), +/- 5%.	Szt.	2620
5.	Chleb wieloziarnisty mieszany z mąki pszennej i żytniej na naturalnym zakwasie, z ziarnami: siemienia lnianego, sezamu i innych surowców określonych recepturą. Chleb krojony, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, nieuszkodzony, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości. Waga (500 g), +/- 5%.	Szt.	3500
6.	Chleb zwykły (podłużny) krojony w folii ochronnej skład: mąka pszenna, mąka żytnia, na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, mleka, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę minimalnej trwałości, chleb wyrośnięty bez zapadłości na górnej części, kolor złocisty nie słomkowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga (650g), +/- 5%.	Szt.	10900

Wymagania:

Jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń. Pieczywo musi być świeże, dobrze wypieczone, bez dodatków spulchniających.

Artykuły spożywcze mają spełniać wymogi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) oraz Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.)