

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
2. Szczegółowy opis wymagań dotyczących pieczywa:
 - 1) Dostarczany chleb powinien odznaczać się składem: Mąka (mieszaniny w zależności od rodzaju chleba), woda, zakwas i sól.
 - 2) Chleb powinien być po upieczeniu dokładnie odparowany, schłodzony i zapakowany po krojeniu w opakowanie foliowe – (szczelne) z datą przydatności do spożycia nadrukowaną jednostkowo. Powinien długo zachować naturalną świeżość.
 - 3) W zależności od rodzaju chleba wskazane są też dodatki takie jak: siemię lniane, orzechy, ziarna słonecznika, płatki owsiane, czarnuszka, otręby, soja itp.
 - 4) Chleb powinien być zwarty, sprężysty, skórka błyszcząca, ciemniejsza, nie powinna się kruszyć.
 - 5) Chleb nie powinien zawierać cukru w żadnej postaci. Do bułek oraz wyrobów cukierniczych można stosować jako dodatek cukier biały, cukier brązowy, miód, syrop klonowy, melasę, sód jęczmienny, dżemy, suszone owoce oraz masło do bułek drożdżowych.
 - 6) Chleb razowy, mieszany żytni pełnoziarnisty na zakwasie musi być mieć kolor szaro – brązowy, mięsz zbity w środku, wilgotny. Powinien być ciężki, sprężysty, lekko kwaskowaty.
 - 7) Chleb pszenny powinien być delikatny, puszysty, nie przesadnie „nadmuchany”, skórka złocista, w przekroju sprężysty, porowaty, posiadający delikatne dziurki.
 - 8) Pieczywo nie może zawierać konserwantów, np. propionian wapnia (E282), propionian potasu (E283), propionian sodu (E281) lub sorbinian sodu (E201), które mają działanie przeciwpleśniowe. oraz karmelu, tłuszczu (chodzi o pieczywa), chemicznych środków spulchniających i konserwujących.

- 9) Pieczywo powinno zawierać wyłącznie mieszaniny różnych mąk różnego przeznaczenia w zależności od rodzaju pieczywa, zabrania się stosowania gotowych mieszanek mąk.
3. Szczegółowy opis wymagań dotyczących bułek, drożdżówek, rogali.
- 1) Skład bułek oraz drożdżówek podano w zapotrzebowaniu, nie dopuszcza się takich dodatków jak wymieniono w chlebie (konserwantów) . Bułki muszą być dobrze wypieczone, skórka w zależności od rodzaju złocista – dotyczy bułek pszennych, nie mogą być gumowate i zbyt suche. Bułki z dodatkiem nasion muszą być chrupiące a dodane nasiona wypieczone na zewnątrz. Nie dopuszcza się pieczywa z półproduktów głęboko mrożonych. Zabrania się stosowania do bułek tłuszczu w postaci margaryny czy oleju innego niż rzepakowy. Bułki mają być zapakowane w opakowaniu zbiorczym po 10 szt. w woreczkach szczelnie zamkniętych (z wyłączeniem bułek drożdżowych, które mają być zapakowane w skrzynkach odpowiednio zabezpieczonych).
4. Częstotliwość dostaw pieczywa i bułek powinna być w dniach od poniedziałku do soboty między godz. 5.00-6.30 w opakowaniach zbiorczych skrzynkach czystych i zdezynfekowanych codziennie.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
6. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
7. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy. Zakres obligatoryjny zamówienia tj. ilości minimalne (gwarantowane) to 50% wartości umowy brutto.
8. Miejsce dostaw: do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.

**ZESTAWIENIE PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH
NA POTRZEBY POWIATOWEJ BURSYP SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE**

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
1	bułka poznańska minimum 100g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: mąka pszenna typ 500, sól, drożdże, cukier,	szt.	15 000
2	bułka wrocławska minimum 50g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, sól, olej,	szt.	25 000
3	bułka natura minimum 50g (opakowane po 10 szt w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 720,	szt.	20 000

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	koncentrat natura (grys kukurydziany, siemię lniane, soja łamana, płatki owsiane, mąka żytnia, płatki żytnie, słonecznik, sód jęczmienny, olej), olej, drożdże, cukier, sól, słonecznik, sezam, siemię lniane, zaciemniacz Regge (palone i mielone ziarno żyta, cykorii, jęczmienia, buraka oraz srodu jęczmiennego)		
4	bułka grahamka minimum 80g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka graham typ 1850, mąka pszenna typ 750, sól, drożdże, cukier,	szt.	16 000
5	bułka tarta otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; postać sypka, bez grudek; barwa od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita; produkt o zapachu swoistym, bez obcych zapachów i smaku typowym dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków	kg	1 200
6	bułka drożdżowa z marmoladą minimum 100g skład: Mąka pszenna typ 500, cukier do 15g, jaja, masło, sól, drożdże, mleko w proszku, nadzienie: marmolada (przecier jabłkowy, cukier, błonnik pokarmowy, błonnik aroniowy, błonnik z czerwonej porzeczki,	szt.	7 000
7	bułka drożdżowa z twarogiem minimum 100g skład: Mąka pszenna typ 500, cukier do 15g, jaja, masło, sól, drożdże, mleko w proszku, twaróg	szt.	7 000
8	bułka drożdżowa z budyniem 100g skład: Mąka pszenna typ 500, cukier do 15g, jaja, margaryna, sól, drożdże, mleko w proszku, nadzienie: skrobia modyfikowana, proszek mleczny, białka serwetkowe, białka mleka, laktoza, serwatka w proszku,	szt.	7 000
9	chleb baltonowski krojony minimum 600g, skład: Mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, sól, drożdże	szt.	28 570
10	chleb natura krojony minimum 500g skład: Mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, sól, drożdże, koncentrat natura (grys kukurydziany, siemię lniane, soja łamana, płatki owsiane, mąka żytnia, płatki żytnie, słonecznik, sód jęczmienny, olej), sezam, siemię lniane	szt.	10 000

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
11	chleb razowy na miodzie krojony minimum 500g skład: Mąka żytnia typ 2000, mąka pszenna typ 750, woda, cukier, miód, sól, drożdże, olej	szt.	10 000
12	chleb słonecznikowy krojony minimum 500g skład: Mąka żytnia 1400, mąka pszenna typ 750, woda, słonecznik, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, cukier, olej	szt.	10 000
13	chleb pszenny krojony minimum 500g skład: Mąka pszenna typ 500, woda, sól, drożdże	szt.	4 000
14	rogale minimum 100g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka pszenna typ 500, sól, drożdże, cukier, olej, mak	szt.	1 000
15	rogal słodki z cukrem nadziewany dżemem jabłkowym minimum 100g skład: Mąka pszenna typ 500, cukier do 15g, jaja, masło, sól, drożdże, mleko w proszku, nadzienie: jabłka, cukier, woda, skrobia modyfikowana	szt.	2 000
16	drożdże piekarnicze	kg	30
17	bułka maślana minimum 100g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka pszenna typ 500, masło, cukier, sól, drożdże, mleko w proszku, jajka, olej	szt.	2 000
18	bułka maślana z kruszonką 50g (opakowane po 10 szt. w worki zamknięte zgodnie z HACCP) skład: Mąka pszenna typ 500, masło, cukier, sól, drożdże, mleko w proszku, jajka, olej, masło	szt.	6 000
19	chleb sojowo dyniowy minimum 500g skład: Mąka żytnia 1400, mąka pszenna typ 750, woda, ziarna soi, ziarna dyni, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, cukier, olej	szt.	50
20	babka piaskowa z cukrem lub czekoladą Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo-tłuszczowego oblany polewą kakaową, przybierający kształt formy, w której był wypieczony	kg	800
21	sernik z brzoskwinia	kg	60

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm		
22	makowiec masa makowa 54% (mak (23%), cukier, jajka, jabłko, woda, rodzyнки, skórka pomarańczowa, skrobia ziemniaczana, aromat migdałowy), mąka pszenna, cukier	kg	50
23	jabłecznik na kruchym cieście Wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, przekładane masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiane cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3cm, grubość	kg	60
24	strucla z makiem Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), zwijane, przekładane masą makową zawierającą co najmniej 20% maku, z dodatkiem rodzynek (nie mniej niż 10%), wykańczane glazurą, pomadą, cukrem pudrem lub kruszonką, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5cm	kg	40
25	ciasto drożdżowe z owocami Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem owoców (jabłka, śliwki), wykończone kruszonką lub cukrem pudrem	kg	20
26	pączek mini Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem	kg	40
27	pączek 65g Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione	szt.	1 500

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smaźone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem		
28	ciasto tortowe Wyrób lekkiego ciasta przyrządzanego na bazie jaj z małym dodatkiem mąki pszennej i cukru. Przy wyrobie niektórych wyrobów biszkoptowych dodaje się też niewielką ilość tłuszczu	kg	10
29	ciasto wz Rodzaj ciasto biszkoptowo kakaowego przełożone bitą śmietaną 30%	kg	10
30	sernik z galaretką Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany galaretką grubości ok 1.5cm lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm	kg	50