

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Sukcesywne dostawy pieczywa na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa 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 drożdżówek można stosować jako dodatek cukier biały, cukier brązowy, miód, syrop klonowy, melasę, stód 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 przemiatu 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 40% wartości umowy brutto.
8. Miejsce dostaw: do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.

#### ZESTAWIENIE PIECZYWA NA POTRZEBY POWIATOWEJ BURSZA SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

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

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	(palone i mielone ziarno żyta, cykorii, jęczmienia, buraka oraz słodki jęczmienny)		
4	<b>bułka grahamka</b> 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	<b>bułka tarta</b> 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	<b>bułka drożdżowa z marmoladą</b> 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	<b>bułka drożdżowa z twarogiem</b> minimum 100g skład: mąka pszenna typ 500, cukier do 15g, jaja, masło, sól, drożdże, mleko w proszku, twaróg	szt.	7 000
8	<b>bułka drożdżowa z budyniem</b> 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	<b>chleb baltonowski krojony</b> minimum 600g, skład: Mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, sól, drożdże	szt.	28 570
10	<b>chleb natura krojony</b> 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
11	<b>chleb razowy na miodzie krojony</b> minimum 500g skład: mąka żytnia typ 2000, mąka pszenna typ 750, woda, cukier, miód, sól, drożdże, olej	szt.	10 000
12	<b>chleb słonecznikowy krojony</b> minimum 500g skład: mąka żytnia 1400, mąka pszenna typ 750, woda, słonecznik, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, cukier, olej	szt.	10 000

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
13	<b>chleb pszenny krojony</b> minimum 500g skład: mąka pszenna typ 500, woda, sól, drożdże	szt.	4 000
14	<b>rogale</b> 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	<b>rogal słodki z cukrem nadziewany dżemem jabłkowym</b> 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	<b>drożdże piekarnicze</b>	kg	30
17	<b>bułka maślana</b> 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	<b>bułka maślana z kruszonką</b> 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	<b>chleb sojowo dyniowy</b> minimum 500g skład: mąka żytnia 1400, mąka pszenna typ 750, woda, ziarna soi, ziarna dyni, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, cukier, olej	szt.	50