

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/22/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ NR 1 - PRZYPRAWY
--

1. Dodatkowe wymagania:

- Musztarda skład: woda, gorczyca, ocet, przyprawy, barwniki naturalne stołowa/sarepska wg zamówienia
- Chrzan tarty, min. 50% zawartości chrzanu
- Majonez, min. 6% zawartości żółtek
- Ketchup łagodny, min. 200g/100g produktu zawartości pomidorów
- Pieprz naturalny, gat I, kl I
- Majeranek gat. I, kl. I bez ogonków oraz piasku
- Liść laurowy nie połamany, nie pokruszony, bez zanieczyszczeń
- Kakao b/c, bez sztucznych dodatków
- Przyprawa warzywna a'la Vegeta suszone warzywa bez soli i chemii: wzmacniaczy smaku, antyzbrylaczy, aromatów itp.

2. Przyprawy muszą spełniać następujące wymagania minimalne:

- smak i zapach: typowy dla danego produktu spożywczego
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
- Przyprawy powinny być suche, sypkie, bez dodatków sztucznych barwników i konserwantów, przyprawy mają być gatunku I oraz klasy I. Niedopuszczalne jest mieszanie przypraw w celu zwiększenia ich objętości poprzez dodanie zamienników.

3. Opakowanie: Szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa i adres producenta, nazwa produktu, rodzaj gatunku, masa netto w kg, data produkcji, numer zmiany, termin przydatności do spożycia, nr partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu. Niedopuszczalna jest aby kasza/ryż pakowane były w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich

4. Okres przydatności:

Wykonawca oświadcza, że produkty, w dniu ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego, mają minimalny okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy.

Podane wielkości opakowań są wielkościami maksymalnymi, Zamawiający dopuszcza zmiany opakowania wyłącznie na mniejsze. W sytuacji zaoferowania innej wielkości niż wymagana maksymalna gramatura, Wykonawca zobowiązany jest odpowiednio przeliczyć ilość (zaokrąglając do pełnej ilości sztuk/kilogramów w górę) w załączniku nr 2 do SWZ (formularz asortymentowo-cenowy) w kolumnie 7. Wszystkie zaoferowane ceny (kolumna 8, 9 i 11 w załączniku nr 2 do SWZ) muszą być wyrażone w złotych polskich z dokładnością do setnych części złotego, tj. do drugiego miejsca po przecinku.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/22/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ NR 2 - PRZETWORY
--

5. Przetwory muszą spełniać następujące wymagania minimalne:

- smak i zapach: typowy dla danego produktu spożywczego
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
- Przetwory nie mogą posiadać oznak bombażu, zepsucia, zapleśnienia, bez dodatków sztucznych barwników i konserwantów.

6. Opakowanie: Szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa i adres producenta, nazwa produktu, rodzaj gatunku, masa netto w kg, data produkcji, numer zmiany, termin przydatności do spożycia, nr partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu. Niedopuszczalna jest aby kasza/ryż pakowane były w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich

7. Okres przydatności:

Wykonawca oświadcza, że produkty, w dniu ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego, mają minimalny okres przydatności do spożycia nie krótszy **niż 6 miesięcy**.

Podane wielkości opakowań są wielkościami maksymalnymi, Zamawiający dopuszcza zmiany opakowania wyłącznie na mniejsze. W sytuacji zaoferowania innej wielkości niż wymagana maksymalna gramatura, Wykonawca zobowiązany jest odpowiednio przeliczyć ilość (zaokrąglając do pełnej ilości sztuk w górę) w załączniku nr 2 do SWZ (formularz asortymentowo-cenowy) w kolumnie 7. Wszystkie zaoferowane ceny (kolumna 8, 9 i 11 w załączniku nr 2 do SWZ) muszą być wyrażone w złotych polskich z dokładnością do setnych części złotego, tj. do drugiego miejsca po przecinku.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/22/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ NR 3 – ARTYKUŁY SYPKIE

1. Opis przedmiotu zamówienia

<i>Lp</i>	Przedmiot zamówienia	Opis
1	Mąka pszenna typ 500	Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z oczyszczonego ziarna pszenicy. Barwa mąki charakterystyczna dla mąki o danym stopniu przemiału, mąka pszenna niskowyciągowa – kolor biały z odcieniem żółtym; Smak swoisty, lekko słodkawy. Niedopuszczalny jest smak kwaskowaty, drapiący, pleśniowy, stęchły, mdłosłodki z jednoczesnym zapachem miodowym. Zapach przyjemny, swoisty i charakterystyczny dla danego rodzaju mąki. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Opakowanie: jednostkowe opakowania: 1 kg
2	Mąka ziemniaczana	Wymagania jakościowe: produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie. Postać matowego proszku, nierozpuszczalnego w wodzie, o białej barwie, bez zapachu, smak typowy dla skrobi. Niedopuszczalny jest obcy smak i zapach, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, ferromagnetyków i organicznych jak również obecność szkodników i ich pozostałości. Opakowanie: jednostkowe opakowania: 1 kg.
3	Mąka kukurydziana	Wymagania jakościowe: Produkt otrzymana przez zmielenie ziaren kukurydzy o charakterystycznej żółtej barwie; Smak swoisty, lekko słodkawy. Niedopuszczalny jest smak kwaskowaty, drapiący, pleśniowy, stęchły, mdłosłodki z jednoczesnym zapachem miodowym. Zapach przyjemny, swoisty i charakterystyczny dla danego rodzaju mąki. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Opakowanie: jednostkowe opakowania: 0,5 kg
4	Kasza jęczmienna gruba	Wymagania jakościowe: Kasza jęczmienna łamana gruba – otrzymywana z pokrajanego pęczaku niepoddawanego polerowaniu. Produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg
5	Kasza gryczana prażona	Wymagania jakościowe: kasza gryczana prażona cała, produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

6	Kasza manna	Wymagania jakościowe: dopuszczana jest jedynie produkt otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek; zaleca się unikanie kaszy manny błyskawicznej. Produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 1 kg.
7	Kasza pęczak	Wymagania jakościowe: kasza jęczmienna pęczak – całe ziarno pozbawione, produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg
8	Kasza kuskus	Wymagania jakościowe: kuskus (otrzymywana z jądra pszenicy twardej Triticum durum, poddawana aglomerowaniu oraz gotowaniu na parze). Produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 1 kg
9	Kasza jagłana	Wymagania jakościowe: Kasza z prosa. Produkt klasy I, suche ziarna. Zapach i barwa kaszy swoisty dla danego rodzaju kaszy. Granulacja kaszy równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg.
10	Ryż brązowy długoziarnisty	Wymagania jakościowe: Odmiana ryżu, w której po zbiorze zostaje usunięta tylko niejadalna łupina ziarna. Produkt naturalny klasy I, ziarna suche, niepołamane. Zapach i barwa ryżu swoisty dla danego rodzaju ryżu. Granulacja ryżu równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg.
11	Ryż biały	Wymagania jakościowe: Ryż biały długoziarnisty Odmiana ryżu, w której po zbiorze ziarna zostają poddane łusowaniu i polerowaniu Produkt naturalny klasy I, ziarna suche, niepołamane Zapach i barwa ryżu swoisty dla danego rodzaju ryżu. Granulacja ryżu równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Opakowanie: w opakowaniu: 1kg.
12	Płatki ośiane	Wymagania jakościowe: płatki owsiane górskie produkt klasy I, otrzymywany z określonego rodzaju zboża. Zapach i barwa swoista dla danego rodzaju płatków. Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. W składzie jedynie dany rodzaj zboża. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, w tym cukru, soli, substancji słodzących, itd. Opakowanie: w opakowaniu: 1kg

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

13	Płatki kukurydziane	<p>Wymagania jakościowe: Produkt b/glutenowy klasy I, otrzymywany z pełnego przemiału ziaren kukurydzy. Wskazane jest, aby produkt nie był przygotowany z mączki kukurydzianej czy grysu kukurydzianego. Niedopuszczalne produkty z dodatkiem cukru, substancji słodzących, soli, oleju palmowego, innych rodzajów dodatków smakowych, zapachowych, barwników, konserwantów, itd. W składzie jedynie wyłącznie prażone ziarna kukurydzy. Dopuszcza się dodatek witamin i składników mineralnych. Zapach i barwa swoista dla płatków kukurydzianych (żółta do złocistobrazowej). Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalny jest produkt z pogniecionymi płatkami. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.</p> <p>Opakowanie: luzem w opakowaniu: 1 kg</p>
14	Otręby pszenne	<p>Wymagania jakościowe: Produkt powstały z przemiału zbóż. Zapach i barwa swoista dla danego rodzaju płatków. Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. W składzie jedynie dany rodzaj zboża. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, w tym cukru, soli, substancji</p> <p>Opakowanie: luzem w opakowaniu: 150g</p>
15	Musli wielozbożowe b/c	<p>Wymagania jakościowe: Produkt powstał z mieszanki wielozbożowych płatków zbożowych z dodatkiem liofilizowanych lub suszonych owoców, dopuszcza się dodatek płatków ryżowych, bez dodatku orzechów, słonecznika ,pestek dyni. Niedopuszczalne produkty z dodatkiem cukru, substancji słodzących, soli, oleju palmowego, innych rodzajów dodatków smakowych, zapachowych, barwników, konserwantów,</p> <p>Opakowanie: luzem w opakowaniu: 1 kg</p>
16	Puree ziemniaczane	<p>Wymagania jakościowe: Puree ziemniaczane – płatki. Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych płatków. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów.</p> <p>Opakowanie: luzem w opakowaniu: 1kg</p>
17	Groch połówki	<p>Wymagania jakościowe: Groch łuskany połówek i fasola „Jaś”- suche nasiona roślin strączkowych w stanie naturalnym, nieprzetworzone, zdrowe. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany warzyw. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, zapleśnienia, przebarwień. Nasiona zdrowe, czyste, suche, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki.</p> <p>Opakowanie: luzem w opakowaniu: 5kg</p>
18	Fasola "Jaś"	
19	Makaron nitki - rosołowe	<p>Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z mąki pszennej durum, bez dodatku jaj. Jednolita, charakterystyczna barwa, typowa dla użytych w produkcji składników, w przypadku makaronu bez dodatków (kurkuma) - białżółta. Kształt odpowiedni dla danego rodzaju makaron, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia. Zapach swoisty dla użytych surowców. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny jest produkt pognieciony, połamany.</p> <p>Wartość odżywcza w 100 g suchego produktu energia 1487 kJ / 351 kcal ,tłuszcz 1,4 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g węglowodany 70 g, w tym cukry 4,2 g błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g</p> <p>Opakowanie: w opakowaniu: 5kg</p>
20	Makaron kokardka	
21	Makaron penne	
22	Makaron świderki	
23	Makaron muszelka	
24	Makaron tagliatelle	
25	Makaron kolanka	

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

26	Budyń b/c	Wymagania jakościowe: Budyń smak śmietankowy, waniliowy bez cukru, Kisiel smak truskawkowy, malinowy bez cukru Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, zapleśnienia, przebarwień. Produkty wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Opakowanie: w opakowaniu: 1kg
27	Kisiel b/c	
28	Cukier	Wymagania jakościowe: Cukier biały kryształ. Granulacja sypka, składająca się z równomiernych, odrębnych, niesklejonych kryształków. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów. Opakowanie: w opakowaniu: 1kg
29	Kawa zbożowa	Wymagania jakościowe: Składniki: żyto 60%, jęczmień 20%, cykoria, burak cukrowy – prażone Granulacja sypka, ziarna kawy większe od 1mm. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów. Wartość odżywcza w 100 ml naparu po przygotowaniu: Wartość energetyczna: 28 kJ/ 7 kcal, Tłuszcz: <0,1 g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone: <0,1 g, Węglowodany: <1,7 g - w tym cukry: <0,6 g, Błonnik: <0,1 g, Białko: <0,2 g, Sól: <0,01 g Opakowanie: w opakowaniu: 0,5 kg
30	Herbata ekspresowa	Wymagania jakościowe: Herbata czarna ekspresowa w saszetkach typu Saga Granulacja sypka, Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów. Opakowanie: w opakowaniu: 100szt.
31	Ziarna soi	Wymagania jakościowe: suche nasiona roślin strączkowych w stanie naturalnym, nieprzetworzone, zdrowe. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, zapleśnienia, przebarwień. Nasiona zdrowe, czyste, suche, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mechanicznych i/lub spowodowanych przez szkodniki. Opakowanie: w opakowaniu: 0,5kg
32	Soczewica zielona	
33	Makaron razowy świderki	Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z mąki pełnoziarnistej pszennej lub żytniej, bez dodatku jaj. Jednolita, charakterystyczna barwa, typowa dla użytych w produkcji składników. Kształt odpowiedni dla danego rodzaju makaron, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia. Zapach swoisty dla użytych surowców. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny jest produkt pognieciony i połamany Opakowanie: w opakowaniu: 5 kg
34	Makaron razowy penne	
35	Makaron razowy tagliatelle	
36	Makaron razowy spaghetti	
37	Galaretka owocowa	Wymagania jakościowe: Galaretka owocowa smak truskawkowy, malinowy, wiśniowy z cukrem, Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów. Granulacja sypka. Opakowanie: w opakowaniu: 1 kg

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

38	Herbata ekspresowa owocowa	Wymagania jakościowe: herbata składająca się wyłącznie z owoców i kwiatów, zawartość głównego składnika smakowego min. 50%, np. malina, truskawka z poziomką, wiśnia itp., tylko naturalne składniki, nie dopuszczalna herbata aromatyzowana, w saszetkach typu Saga. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków. Nie dopuszcza się żadnych innych dodatków w składzie, konserwantów, oleju palmowego, orzechów. Opakowanie: w opakowaniu: 100szt.
39	Makaron 3 kolorowy świderki	Wymagania jakościowe: produkt otrzymywany z mąki makaronowej durum bez dodatku jaj. Jednolita, charakterystyczna barwa, typowa dla użytych w produkcji składników, w przypadku makaronu bez dodatków (kurkumy itp.)- białółółta. Kształt odpowiedni dla danego rodzaju makaron, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia. Zapach swoisty dla użytych surowców. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny jest produkt pogniciony, połamany. Wartość odżywcza w 100 g suchego produktu energia 1487 kJ / 351 kcal ,tłuszcz 1,4 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g węglowodany 70 g, w tym cukry 4,2 g błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g Opakowanie: w opakowaniu: 5kg
40	Ryż do risotto	Wymagania jakościowe: <ul style="list-style-type: none">• Ryż do risotto średnioziarnisty o lekko owalnym, pękatym kształcie• Ryż jaśminowy długoziarnisty o charakterystycznym aromacie kwiatu jaśminu.• Ryż parboiled biały długoziarnisty poddany parbolizacji , dzięki czemu ziarna się nie kleją.
41	Ryż jaśminowy	Produkty naturalne klasy I, ziarna suche, niepołamane Zapach i barwa ryżu swoisty dla danego rodzaju ryżu. Granulacja ryżu równomierna. Produkt wolny od zawilgocenia, zapleśnienia, wszelkich zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych i nieorganicznych, szkodników i oznak bytowania szkodników. Nie dopuszcza się jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dodatku antyzbrylaczy, barwników, konserwantów, oleju palmowego.
42	Ryż parboiled	Opakowanie: w opakowaniu: 1kg.

Podane wielkości opakowań są wielkościami maksymalnymi, Zamawiający dopuszcza zmiany opakowania wyłącznie na mniejsze. W sytuacji zaoferowania innej wielkości niż wymagana maksymalna gramatura, Wykonawca zobowiązany jest odpowiednio przeliczyć ilość (zaokrąglając do pełnej ilości sztuk/kilogramów w górę) w załączniku nr 2 do SWZ (formularz asortymentowo-cenowy) w kolumnie 7. Wszystkie zaoferowane ceny (kolumna 8, 9 i 11 w załączniku nr 2 do SWZ) muszą być wyrażone w złotych polskich z dokładnością do setnych części złotego, tj. do drugiego miejsca po przecinku.

2. Opakowanie:

Opakowanie szczelne, czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Wolne od zanieczyszczeń oraz szkodników czy oznak bytowania szkodników, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte. Opakowanie opatrzone informacjami takimi jak: nazwa i adres producenta, nazwa produktu, rodzaj gatunku, masa netto w kg, data produkcji, numer zmiany, termin przydatności do spożycia, nr partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu. Niedopuszczalna jest aby kasza/ryż pakowane były w opakowania jednostkowe służące do gotowania w nich

8. Okres przydatności:

Wykonawca oświadcza, że produkty, w dniu ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego, mają minimalny okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące.