**Załącznik nr 4 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Wykaz ilościowy:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Makaron 2-jajeczny** | **15 000** | kg |
| **2** | **Kasza jęczmienna średnia**  | **12 000** | kg |
| **3** | **Kasza manna**  | **800** | kg |
| **4** | **Mąka pszenna typ 500 w op. do 25 kg** | **6 000** | kg |
| **5** | **Mąka ziemniaczana** | **300** | kg |
| **6** | **Płatki kukurydziane** | **300** | kg |
| **7** | **Płatki owsiane** | **150** | kg |
| **8** | **Ryż biały długoziarnisty w op. do 25 kg** | **11 000** | kg |

1. **Szczegółowy opis:**

Makaron nie może być zbrylony, zawilgocony, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowany makaron powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

Artykuły sypkie, produkty zbożowe – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Makaron 2-jajeczny | Produkt spożywczy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj.Wygląd – makaron w kształcie świderków, makaron w kształcie szerokiej wstążki, makaron w kształcie muszelki, makaron w kształcie kolanka oraz w kształcie nitki.Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej.Smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.Niedopuszczalne jest: obcy posmak, obcy zapach, stęchły zapach, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność.Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni.Opakowania jednostkowe powinny zawierać:- nazwę dostawcy – producenta,- adres,- nazwę produktu,- pojemność opakowania,- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
| 2 | Kasza jęczmienna średnia | Kasza otrzymana z ziarna jęczmienia szklistego, oczyszczonego, obłuszczonego, pokrojonego niepolerowanego o cienkiej łusce, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Barwa jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego, dopuszcza się zawartość ziaren z odcieniem brązowym w ilości nie większej niż 10 %. Wygląd charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych.Tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek.Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki.Zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych. |
| 3 | Kasza manna | Kasza otrzymana z przemiału ziarna pszenicy, drobnoziarnista, ziarna białe z odcieniem żółtawym, drobne cząstki bielma bez widocznych ciemnych cząstek otrębowych. Nie powinno być zamączenia.Wygląd charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych.Tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek.Kasza po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać. Smak i zapach po ugotowaniu odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki.Zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych. |
| 4 | Mąka pszenna typ 500 w opakowaniach do 25 kg | Produkt uzyskany z silnie rozdrobnionego zboża pszenicy. Zapach przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów.Smak swoisty lekko słodkawy.Barwa biała z odcieniem żółtym, jednolita bez smug.Konsystencja gładka, ścisła w dotyku, sypka.Nie dopuszcza się zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i biologicznych, obecności pleśni oraz szkodników. |
| 5 | Mąka ziemniaczana | 100% skrobi ziemniaczanej, konsystencja sypka bez grudek i zlepów, dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia, smak i zapach właściwe dla produktu. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną.Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczeniaorganiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ichpozostałości. |
| 6 | Płatki kukurydziane | Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki. |
| 7 | Płatki owsiane | Produkt otrzymany z ziarna owsa oczyszczonego. Uzyskany przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej.Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| 8 | Ryż biały długoziarnisty w opakowaniach do 25 kg | Ryż biały długoziarnisty. Ziarno powinno być wolne od mineralnych i innych szkodliwych substancji.Ziarno po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać.Smak typowy dla ryżu, bez obcych posmaków.Zapach typowy dla ryżu, bez obcych zapachów. |

 |