

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-ŻYW/82/2023-ZO**

Przedmiotem zamówienia jest „**dostawa artykułów spożywczych**” szczegółowo również określonych w Załączniku nr 1 do WZ (*formularz asortymentowo- cenowy*), w którym podano szacunkową ilość produktów usystematyzowanych w **4 częściach**.

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZEŚĆ NR 1 – ARTYKUŁY SYPKIE**

### **1. Dodatkowe wymagania:**

- ryż brązowy **naturalny**,
- ryż biały **długoziarnisty**,
- płatki kukurydziane **bezglutenowe**
- Musli wielozbożowe **bez cukru**
- Puree ziemniaczane - **płatki**
- Groch suchy **łuskany – połówki**
- Fasola **sucha "JAŚ"**
- Makaron gruby: **muszelki, kolanka, świderki, kokardki, łazanki, niepołamany**
- Makaron drobny: **nitki rosolowe**
- Makaron spaghetti **długi, niepołamany**
- Budyń **smak śmietankowy, waniliowy bez cukru**
- Kisiel **smak truskawkowy, malinowy bez cukru**
- Cukier **biały kryształ**
- Kawa zbożowa **typu Kujawianka - żyto, jęczmień, cykorcia, burak cukrowy,; ziarna kawy większe od 1mm**
- Herbata ekspresowa **w saszetkach typu Saga**
- Galaretka **owocowa smak truskawkowy, malinowy, wiśniowy z cukrem**

### **2. Artykuły sypkie muszą spełniać następujące wymagania minimalne:**

- Smak i zapach: typowy dla danego produktu spożywczego
- Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- Bez obecności szkodników.
- W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
- Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
  - nazwę produktu,
  - klasę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta,
  - adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - masę produktu
  - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ NR 2 – PRZETWORY

1. **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;
- do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
  - nazwę produktu,
  - klasę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta,
  - adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - masę produktu
  - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2. **Przetwory nie mogą posiadać oznak bombażu, zepsucia, zapleśnienia, bez dodatków sztucznych barwników i konserwantów.**

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ NR 3 – ARTYKUŁY DIETETYCZNE

### 1. Dodatkowe wymagania:

- Wafle ryżowe **bezglutenowe różne smaki**,
- Pieczywo kukurydziane **chrupkie, bezglutenowe**
- Wafitki **zbożowo-ryżowe**
- Chrupki kukurydziane, **bezglutenowe**
- Ciastka **bezglutenowe, bez mlecze**,
- Ciastka **bez cukru**
- Wafle **kakaowe/waniliowe bez cukru**
- Jogurt wegański **owocowy**
- Kaszka ryżowa **błyskawiczna dla niemowląt powyżej 4 m-a życia**
- Kleik ryżowy **błyskawiczny bezmleczny**
- Makaron **kukurydziany, bezglutenowy, świderki, penne**

### 2. Produkty PKU (niskobiałkowe) będą zamawiane co najmniej 2 tygodnie przed planowaną dostawą.

### 3. Artykuły dietetyczne 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;
- Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
  - nazwę produktu,
  - klasę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta,
  - adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - masę produktu
  - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ NR 4 – 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
- 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;
- Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
  - nazwę produktu,
  - klasę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta,
  - adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - masę produktu
  - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**3. 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.