

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/92/2023-ZO

Przedmiotem zamówienia jest „**dostawa artykułów spożywczych – „2”**” 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 CZĘŚĆ 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 rosółowe**
- 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 mleczone**,
- 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** 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.