

oznaczenie sprawy : MZZ.263.5.2023.Ż

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla produktów pochodzących
z przemiału ziarna: kasz, płatków, mąki, skrobi oraz ryżu będących przedmiotem zamówienia:**

1. Dostarczane produkty zbożowe odpowiadać muszą wymaganiom:
 - 1.1. są wytworzone, zapakowane, oznakowane oraz dostarczane zgodnie normami i przepisami zawartymi w: Ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz.U. z 2022 poz. 2132 z póź. zm.), Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 z póź. zm.),
 - 1.2. są zgodne z Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych(DZ.U. z 2022 poz. 2185 ze zm.),
 - 1.3. oznakowanie (tak aby zapewnić jego pełną identyfikację) zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.), z czytelną datą przydatności do spożycia.
2. Dostarczane produkty winny posiadać w momencie dostawy co najmniej 5 miesięczny termin przydatności do spożycia.
3. Zamawiane i dostarczane produkty zbożowe pochodzące z przemiału ziarna muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - 3.1. winny być świeże, pierwszego gatunku, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia (w momencie dostawy co najmniej 3 miesięczny termin przydatności do spożycia),
 - 3.2. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, niedopuszczalny jest obcy posmak i zapach świadczący m.in. o zepsuciu,
 - 3.3. pożądane cechy sensoryczne (wygląd, konsystencja, barwa, smak) właściwe, charakterystyczne dla danego asortymentu, swoiste, barwa jednorodna w całym opakowaniu,
 - 3.4. winny być czyste mikrobiologicznie, niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne,
 - 3.5. produkty naturalne, nie mogą zawierać sztucznych konserwantów, sztucznych barwników,
 - 3.6. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości.
4. Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:
 - 4.1. nietypowa dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
 - 4.2. niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, opakowanie z możliwością wielokrotnego otwarcia nie dające gwarancji co do jakości i zdrowotności dostarczonego produktu,
 - 4.3. brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, składu surowcowego, obecności alergenów oraz warunków przechowywania.
5. Transport:
 - 5.1. transport do placówek zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu (posiadającymi decyzje lub zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej – dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu artykułów spożywczych) dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
 - 5.2. osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
6. Opakowania jednostkowe produktów zbożowych: torby papierowe, torebki foliowe, pudełka tekturowe, muszą być szczelne, zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, muszą one być przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz posiadać odpowiednie atesty. Muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.
7. Podstawowe wymagania fizykochemiczne dla zamawianych produktów zbożowych:

oznaczenie sprawy : MZZ.263.5.2023.Ż

- niedopuszczalna jest zawartość zanieczyszczeń organicznych (metali, szkła) i nieorganicznych,
- niedopuszczalna jest obecność szkodników zbożowo - mącznych i innych oraz ich pozostałości.

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	<p>Kasze zbożowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – gryczana prażona – gryczana nieprażona – jagłana – jęczmienna – pęczak jęczmienny – kukurydziana – manna 	<p>Kasze zbożowe - jadalne nasiona zbóż, często w postaci lekko rozdrobnionej . Zamawiane kasze muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju kaszy, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce, a w przypadku kasz grubych – nadmierne rozdrobnienie; – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
2	<p>Mąka</p> <ul style="list-style-type: none"> – pszenna typ 450-500 – pszenna pełnoziarnista typ 1850 – kukurydziana 	<p>Mąka- produkt powstały w wyniku silnego rozdrobnienia ziarna zbóż. Cechuje się drobną granulacją i sypką konsystencją. Zamawiane mąki muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju mąki: pszenna – biała z odcieniem żółtym, pszenna pełnoziarnista – biały kolor z odcieniem brązowego lub żółtego a poza tym niezmiernie łatwo jest zauważyć w niej rozdrobnione otręby, mąka kukurydziana – barwa żółta, niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
3	<p>Płatki zbożowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – gryczane – jaglane – jęczmienne – owsiane górskie – owsiane błyskawiczne – orkiszowe – pszenne – żytnie 	<p>Płatki zbożowe - produkty żywnościowe powstałe w wyniku przetworzenia ziaren różnych zbóż. Powstałe przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna i poddane obróbce hydrotermicznej. Zamawiane płatki zbożowe muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju zboża z którego uzyskano płatki : owsiane – szarobiała o różnych odcieniach, jaglane – barwa żółta, gryczane brązowe, żytnie barwa zielonkawa, niedopuszczalna jest barwa sina, niejednorodna w opakowaniu, widoczne przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie widoczne ciała obce; – smak - swoisty, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący

oznaczenie sprawy : MZZ.263.5.2023.Ż

		<p>wskazywać zepsucie.</p> <ul style="list-style-type: none"> – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
4	Płatki ryżowe	<p>Płatki ryżowe to produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie prasowaniu.</p> <p>Zamawiane płatki ryżowe muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: biała lekko szklista niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
5	Płatki kukurydziane	<p>Płatki kukurydziane – produkt otrzymywany z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej (grysu) .</p> <p>Zamawiane płatki kukurydziane muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, żółta do złocisto brązowej niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja chrupka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, kukurydziany, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, łagodny, kukurydziany, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
6	<p>Ryż</p> <ul style="list-style-type: none"> – basmati – biały – długiarnisty – jaśminowy – naturalny brązowy – paraboliczny 	<p>Ryż - jadalne nasiona ryżu.</p> <p>Zamawiany ryż musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – ziarno ryżu powinno być zdrowe i czyste, – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju ryżu, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce, a w przypadku kasz grubych – nadmierne rozdrobnienie; – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.

oznaczenie sprawy : MZZ.263.5.2023.Ż

7	Mąka ziemniaczana	<p>Mąka ziemniaczana – 100% skrobia ziemniaczanej, produkt zawierający skrobię uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków. Skrobia ziemniaczana ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków.</p> <p>Zamawiana mąka musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, jednolity biały proszek, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – konsystencja sypka, ściśnięta w dłoni charakterystycznie chrzęści, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce; – smak – swoisty typowy dla skrobi ziemniaczanej, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty typowy dla skrobi ziemniaczanej, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
8	Musli	<p>Musli, (Muesli) - mieszanka płatków zbożowych z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, bakalii, nasion, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.</p> <p>Zamawiane musli musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: charakterystyczna dla poszczególnych składników, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – wygląd zewnętrzny – sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne są trwałe zbrylenia; – smak i zapach – swoisty charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie.
Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
9	Kaszka, kleik ryżowy	<p>Kaszka ryżowa to produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie silnemu rozdrobnieniu.</p> <p>Zamawiana kaszka ryżowa musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: biała lekko szklista niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.