

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla tłuszczu roślinnych jadalnych –
olei roślinnych, masła roślinnego i margaryny oraz produktów pochodzących z przemiału ziarna: kasz,
płatków, mąki, skrobi oraz ryżu będących przedmiotem zamówienia:**

**Część 1 – sukcesywna dostawa tłuszczu roślinnych jadalnych – olei roślinnych, masła roślinnego i margaryny
do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie łodzi.**

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Masło roślinne	<p>Masło roślinne do celów kulinarnych, do smarowania pieczywa (mieszanina olei roślinnych i tłuszczu roślinnych utwardzanych) o zawartości tłuszczu 80%, w tym minimum 30% oleju słonecznikowego. Bez cholesterolu i chemicznych konserwantów. Zawiera witaminy A, D, E. Tradycyjna margaryna o zawartości 80% tłuszczu. Nie zawiera konserwantów i cholesterolu.</p> <p>Zamawiane masło roślinne musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none">– barwa: jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi;– konsystencja: smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień, z wydzielaniem kropli wody, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce;– smak i zapach – łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie. <p>Podstawowe wymagania fizyko chemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none">– zawartość 80% tłuszczu– brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych) <p>Opakowanie: kubek plastikowy, opakowanie musi być szczelne, zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, musi ono posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
2	Margaryna miękka do smarowania pieczywa	<p>Margaryna miękka do smarowania pieczywa- margaryna o zawartości tłuszczu minimum 39% bez dodatków w tym dodatku masła.</p> <p>Zamawiana margaryna miękka – tzw. kubkowa, musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none">– barwa: jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi;– konsystencja: smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień, z wydzielaniem kropli wody, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce;– smak i zapach – łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

		<p>Podstawowe wymagania fizyko chemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartości tłuszczu minimum 45% , – zawartość kwasów tłuszczowych typu trans w 10 g < 0,1g – bez dodatków w tym masła – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych) <p>Opakowanie: kubek plastikowy, opakowanie musi być szczelne, zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, musi ono posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
3	Oleje roślinne	<p>Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno Olej z pestek winogron – rafinowany olej z pestek winogron Nie zawierają konserwantów Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, jasnośłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytrącanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
4	Oliwa z oliwek	<p>Oliwa z oliwek Extra vergine z pierwszego tłoczenia na zimno, uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Nie zawiera konserwantów. Zamawiana oliwa z oliwek musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, odcień zielonkawy lub wpadający w żółty, niedopuszczalne są przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytrącanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

5	Mieszanki olei roślinnych	<p>Mieszanka oleju rzepakowego rafinowanego z oliwą z oliwek 5%- typu Olivier</p> <p>Nie zawierają konserwantów</p> <p>Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, jasnosłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
---	------------------------------	--

Część 1 – sukcesywna dostawa produktów pochodzących z przemiału ziarna: kasz, płatków, mąki, skrobi oraz ryżu do 30 łożeków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

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.

Podstawowe wymagania fizykochemiczne dla zamawianych produktów zbożowych:

- 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 – jaglana – jęczmienna – pęczak jęczmienny – kukurydziana – manna 	<p>Kasze zbożowe - jadalne nasiona zbóż, często w postaci lekko rozdrobnionej .</p> <p>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.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

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.</p> <p>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 niezmiennie 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.
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.</p> <p>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 wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
4	<p>Płatki ryżowe</p>	<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.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

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.
6	<p>Ryż</p> <ul style="list-style-type: none"> – biały – długoziarnisty – naturalny brązowy – paraboliczny – Arborio 	<p>Kasze zbożowe - jadalne nasiona zbóż, często w postaci lekko rozdrobnionej .</p> <p>Zamawiane kasze muszą 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.
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.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2015

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.
9	Kaszka, kleik ryżowy	<p>Kaszka ryżowa to produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie silnemu rozdrobnieniu.</p> <p>Zamawiania 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.