

**oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.4.2017**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla produktów dla niemowląt:**

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Żywność wysokiej jakości – naturalna, mało przetworzona, najlepiej pochodząca z kontrolowanych upraw i hodowli.

Używane surowce oraz stosowane technologie produkcji zapewnić muszą właściwą wartość żywieniową produktów z maksymalnym ograniczeniem substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych do poziomu nie stwarzającego ryzyka dla zdrowia. Produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego nie powinny zawierać żadnych substancji w ilościach, które mogłyby zagrażać zdrowiu niemowląt i małych dzieci. Maksymalne dopuszczalne poziomy tych substancji oraz kryteria czystości mikrobiologicznej określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia Dz. U. z 2015 r., poz. 1026.)

Mleko początkowe, mleko następne przeznaczone dla zdrowych niemowląt - preparat do żywienia niemowląt – środek spożywczy przeznaczony dla niemowląt w momencie wprowadzania odpowiedniego żywienia uzupełniającego, będący podstawowym składnikiem płynnym stopniowo coraz bardziej zróżnicowanej diety takich niemowląt		
Opakowanie		zewnątrzne opakowanie kartonowe, wewnętrzne: foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa jednolita w opakowaniu, kremowa, jasnokremowa
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
	smak	smak – smak po przyrządzeniu właściwy dla mleka, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, mleczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Produkty zbożowe przetworzone – żywność przeznaczona do zaspokajania szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz zdrowych małych dzieci, stosowaną jako uzupełnienie ich diety lub stosowaną w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności, proste produkty zbożowe, które są lub muszą być przygotowane do spożycia poprzez dodanie mleka lub innych odpowiednio odżywczych płynów.		
Opakowanie		opakowanie foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa jednolita w opakowaniu, charakterystyczna dla użytych składników, zawiera pełnoziarniste, wartościowe zboża, bez dodatku cukru, kaszki mleczne są przygotowane na bazie mleka modyfikowanego, zawierają dodatek owoców naturalnych (np.: płatków bananowych)
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
	smak	smak – smak po przyrządzeniu właściwy dla danego smaku kaszki, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, mleczny, lekko owocowy (w zależności od rodzaju kaszki), bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń

**oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.262.4.2017**

biologiczne	chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru
-------------	---

Gotowe dania dla niemowląt, przeciery owocowe		
Opakowanie		słoiczki szklane z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, bezpieczne zamknięcie próżniowe – klika przy pierwszym otwarciu artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa charakterystyczna dla użytych składników, bez dodatku soli, bez dodatku aromatów i zagęstników, nie zawiera glutenu, bez składników modyfikowanych genetycznie, składniki łagodnie gotowane na parze – dla zachowania pełni smaku i wartości odżywczej
	tekstura i konsystencja	delikatna, przecierowa, od 7 miesiąca życia z wyczuwalnymi cząstkami – wspierającymi naukę gryzienia,
	smak	smak – smak właściwy dla danego asortymentu, zależny od użytych składników, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, właściwy dla danego asortymentu, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Soki i nektary dla dzieci poniżej 1 roku życia		
Opakowanie		butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, bezpieczne zamknięcie próżniowe – klika przy pierwszym otwarciu artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczny dla użytych owoców i/lub warzyw nieznacznie zmieniona procesem technologicznym
	tekstura i konsystencja	sok klarowny - płyn bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja sok naturalnie mętny – płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi drobnymi fragmentami użytych surowców owocowych / warzywnych tworzącymi osad i/lub zawiesinę sok przecierowy – płyn z zawiesiną przetartych części jadalnych owoców / warzyw, dopuszcza się rozwarstwienie niedopuszczalna kleista i śluzowatość, klarowność – czysta bez zanieczyszczeń fizycznych
	smak	charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez posmaków obcych
	zapach	naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, nektary z dodatkiem ziół – lekko wyczuwalny zapach ziołowy niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru