

Zadanie nr 2: Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż: (Kod CPV: 15600000-4)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. Kasza gryczana Konpack

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) prażona;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość żelaza nie mniejsza niż 2,0 mg,
 - zawartość błonnika nie może być mniejsza niż: 5,0g,
- c) masa: nie mniej niż 1kg;
- d) opakowanie: papierowe.

2. Kasza jęczmienna Konpack

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) wartość energetyczna w 100g nie mniejsza niż 300 kcal;
 - zawartość białka nie mniejsza niż 6,7g,
 - zawartość węglowodanów nie mniejsza niż: 68,0g,
 - zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 2,0g
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

3. Mąka pszenna wrocławska typ 500 Młynpol

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 9,0g,
 - zawartość węglowodanów: nie mniejsza niż 60,0g,
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

4. Mąka pszenna tortowa typ 450 Młynpol

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość białka nie mniejsza niż 9,0g,
 - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g,
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) spełniająca normę PN-A-74022;
- d) opakowanie: papierowe.

5. Kasza manna błyskawiczna produkt spełniający następujące parametry.

- a) kasza manna błyskawiczna;
- b) masa: nie mniej niż 500g ;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

6. Mąka ziemniaczana; produkt spełniający następujące parametry:

- a) spełniająca normę PN-93/A-74710;
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

7. Ryż biały, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie mniejsza niż 70,0g,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g,
- c) masa: nie mniej niż 400g (4x100g);
- d) opakowanie: produkt znajduje się w 4 foliowych dziurkowanych woreczkach po 100g umieszczonych w kartonie.

8. Ryż biały paraboliczny, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż paraboliczny;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 7,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,3g,
- c) masa: nie mniej niż 400g (4x100g);
- d) opakowanie: produkt znajduje się w 4 foliowych dziurkowanych woreczkach po 100g umieszczonych w kartonie.

9. Ryż biały długoziarnisty, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal,
 - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie może być mniejsza niż 70,0g,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g,
- c) masa: nie mniej niż 1kg;
- d) opakowanie: papierowe.

10. Płatki zbożowe corn flakes Nestle

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) płatki kukurydziane z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu: nie może być mniejsza niż 370 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

11. Płatki zbożowe cini minis Nestle

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) płatki pszenne wypiekane z pełnego ziarna pszenicy kwadraciki o smaku cytrynowym z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo, wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 400 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

12. Płatki zbożowe Nesquik Nestle

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) kukurydziane płatki śniadaniowe – kuleczki o smaku czekoladowym z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo, wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 380 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

13. Płatki zbożowe Cherios Nestle

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) płatki wielozbożowe: 4 rodzaje kóleczek z pełnych ziaren 4 zbóż – kukurydzy, owsa, ryżu i pszenicy, wzbogacone o 8 witamin, żelazo i wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 379 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

14. Płatki zbożowe Chocapic Nestle

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) zbożowe muszelki o smaku czekoladowym, wzbogacone w 8 witamin, żelazo i wapń;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 386 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

15. Płatki owsiane górskie ekstra Młyny Stoisław

cechy techniczne i/lub użytkowofunkcjonalne:

- a) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 360 kcal;
- zawartość białka nie mniejsza niż 12,0g,
- zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g,
- zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,50g
- b) masa: nie mniej niż 500g;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

16. Płatki ryżowe błyskawiczne produkt spełniający następujące parametry.

- a) płatki wyprodukowane z ryżu białego w I klasie;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

17. Kasza kukurydziana, produkt spełniający następujące parametry.

- a) kasza kukurydziana;
- b) masa: nie mniej niż 500g ;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

18. Płatki jęczmienne, produkt spełniający następujące parametry.

- a) płatki jęczmienne;
- b) masa: nie mniej niż 500g ;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.