

OPZ Dkw.2232.1.2026.DB – artykuły spożywcze: zbożowe, przemiały ziarna, skrobiowe, cukier, makaron.

	Częstotliwość dostaw (x razy w miesiącu):	x1
Lp.	Nazwa	Ilość
[-]	[-]	[-]
1	2	3
1	<p>Mąka pszenna - typ 500 - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	3 000,00
2	<p>Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: Opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	250,00
3	<p>Płatki owsiane - produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy.</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	660,00
4	<p>Kasza manna - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obecność mąki, otrębów, całych ziaren, piasku, obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: pakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg</p> <p>opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	1 300,00
5	<p>Kasza jęczmienna perłowa drobna - produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja - sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg,</p> <p>opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	1 800,00
6	<p>Ryż długoziarnisty - całkowicie obłuskałe ziarno, tzw. ryż biały, produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa - biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, obecność ziaren połamanych i mączki. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg</p> <p>opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg</p> <p>Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	3 700,00
7	<p>Cukier - (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003r w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego (Dz. U. 04. poz 5 nr 36).</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg . Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg</p>	4 300,00
8	<p>Makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony. Wygląd makaronu swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy przyjąwszy kryteria różnicowania dla kształtu: świderki, rurki, nitki cięte, spaghetti, łazanki (rozmiar 15 mm na 15 mm), kolanka. Barwa jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków – białółółta. Cechy dyskwalifikujące: niejednolita barwa przed i po ugotowaniu, zniekształcenia oraz pęknięcia przed i po ugotowaniu, rozpadanie się i kleista konsystencja. Niedogotowanie makaronu mimo zastosowania zaleconego czasu przyrządzania. Ponadto niedopuszczalne są obce zapachy, zanieczyszczenia mineralne. Utrata suchej masy podczas gotowania nie powinna przekraczać 10%.</p> <p>Opakowanie i oznakowanie dostawy: Pakowany w opakowaniach do 10 kg dopuszczonych do kontaktu żywnością. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	5 700,00