**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Pakiet I i Pakiet II**

**ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

**Pakiet III**

**WODA MINERALNA**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do wykonawcy.

3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.

5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, czysty.

6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

7. Sposób, warunki dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi: (1) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), (2) Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), (3) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), (4) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami), (5) Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (6) wszelkimi aktami wykonawczymi obowiązującymi w zakresie nieregulowanym w powyższych dokumentach.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości środków spożywczych**

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oleje** |
| **Opakowanie** | Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Olej: barwa jasnosłomkowa |
| **tekstura i konsystencja** | Dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 ºC |
| **smak** | Oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca |
| **zapach** | Obojętny lub delikatny typowy dla surowca |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne np. groszek, pomidory, owoce w puszkach oraz śledzie solone i konserwy rybne itp.** |
| **Opakowanie** | Puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane, śledź w wiaderkach 5kg (netto ryby minimum 4 kg), konserwa rybna otwierana t.zw zrywką |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, stosunek masy warzyw po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45 %, śledź kolor srebrno szary lub lekko kremowy, ryby w puszce w dużych kawałkach |
| **tekstura i konsystencja** | Miękkie ale nierozgotowane, ryby mięso zwarte, twarde |
| **smak** | Charakterystyczny, bez obcych posmaków, śledzie słone, smak typowy dla gatunku |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, zapach typowy dla śledzi solonych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. |

|  |
| --- |
| **Susze owocowe i warzywne, bakalie, strączkowe suche** |
| **Opakowanie** | Torebki foliowe odpowiednio oznakowane, czyste, całe, nie zawilgocone |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Kształt – zachowany nadany przez rozdrobnienie, jednorodny ( z wyjątkiem mieszanek), barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem |
| **tekstura i konsystencja** | Konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne |
| **smak** | Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez posmaków obcych |
| **zapach** | Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez zapachów obcych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Zawartość wody nie więcej niż 10 – 35 %, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3 %, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Przeciery, np. pomidorowy, ocet** |
| **Opakowanie** | Szklane (przecier), plastikowe (ocet), bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Barwa właściwa dla danego gatunku, ocet bezbarwny |
| **tekstura i konsystencja** | Jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień, ocet płynna, klarowna |
| **smak** | Charakterystyczny dla surowca, lekko kwaśny, bez posmaków obcych, ocet kwaśny |
| **zapach** | Charakterystyczny dla surowca, bez zapachów obcych, ocet ostry kwaśny |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05 %, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Soki, dżemy, powidła, marmolady, miód, zaprawy, krem czekoladowy** |
| **Opakowanie** | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste, soki też kartonowe ( papier i folia wielowarstwowa), krem opakowanie plastikowe |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesem technologicznym, soki naturalnie mętne, dżemy zżelowane fragmenty owoców w zżelowanej , szklistej masie, zależnie od gatunku owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców, w powidłach i marmoladach brak skórek owoców, krem o jednolitej konsystencji. |
| **tekstura i konsystencja** | Soki naturalnie mętne; dżemy zżelowane, smarowne, krem o smarownej konsystencji |
| **smak** | Soki - charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków; dżemy kwaśno – słodki, bez obcych posmaków, powidła o smaku śliwki, marmolady smak owocowy, krem smak czekoladowo – orzechowy lub orzechowy,  |
| **zapach** | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów, krem wyczuwalny zapach czekoladowo – orzechowy |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Bez obecności szkodników, roztoczy i ich śladów, brak oznak pleśni lub fermentacji, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Mąki, mąki bezglutenowe** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza, mąka kukurydziana kremowa lekko żółta |
| **tekstura i konsystencja** | Gładka, , śliska w dotyku, sypka |
| **smak** | Swoisty, lekko słodkawy |
| **zapach** | Przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Wilgotność do 15 %, brak obecności zanieczyszczeń fizycznych ( piasku) i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych |

|  |
| --- |
| **Kasze, ryż, kleiki, płatki, pieczywo chrupkie** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową lub folia, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych |
| **tekstura i konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Makarony** |
| **Opakowanie** | Torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia |
| **tekstura i konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; 100 % pszenicy durum |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki |
| **zapach** | Charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Koncentraty spożywcze:****koncentraty deserów ( budynie, kisiele), kwasek cytrynowy, buliony oraz żelatyna** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju,  |
| **tekstura i konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |

|  |
| --- |
| **Przyprawy** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystyczna dla rodzaju surowca |
| **tekstura i konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Sól jodowana, cukier, cukier wanilinowy** |
| **Opakowanie** | Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu |
| **tekstura i konsystencja** | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypkie kryształy o różnym kształcie |
| **smak** | Słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków, zjełczenia |
| **zapach** | Lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu, bez obcych posmaków, sól b/zapachu |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Herbaty, kakao, kawa, kawa zbożowa** |
| **Opakowanie** | Zewnętrzne opakowanie kartonowe, torebki foliowe, wielowarstwowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Ciemno brązowe, czerwone lub zielone zabarwienie, jednolite, wygląd naparu: żywy, jasnobrązowy, |
| **tekstura i konsystencja** | Sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, |
| **smak** | Naparu właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków, łagodny |
| **zapach** | Właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów, |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Musztarda, ketchup, chrzan** |
| **Opakowanie** | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw, ketchup ciemno czerwony, jednolity, nieprzeźroczysty, chrzan bez widocznych odcieków, niejednolity z widocznymi wiórkami chrzanu  |
| **tekstura i konsystencja** | Jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień |
| **smak** | Charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych, ketchup pomidorowy łagodny lub ostry, chrzan ostry, charakterystyczny |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez zapachów obcych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

|  |
| --- |
| **Woda mineralna** |
| **Opakowanie** | Butelki PE, PET, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane |
| **Cechy sensoryczne** | **wygląd** | Woda przeźroczysta, bez oznak zmętnienia |
| **tekstura i konsystencja** | Jednorodna |
| **smak** | Obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca |
| **zapach** | Obojętny lub delikatny typowy dla surowca |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**III. Warunki dostaw**

1. Dostarczany asortyment musi być I klasy, oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.

2. Realizacja dostaw w sposób ciągły, 2-3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu żywieniowego Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana trzeci raz w tygodniu lub w sobotę.

3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.

4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo faksem lub za pomocą poczty elektronicznej zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.

5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.

6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.

7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

8. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.

9. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.

10. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

a) niedotrzymania terminu dostawy,

b) dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

c) dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

11. Wykonawca do każdej dostawy wystawi dokument WZ zawierający rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę zbiorczą za dostarczony asortyment – w ostatnim dniu miesiąca kalendarzowego, w którym następowały dostawy asortymentu. Podstawą do wystawienia faktury będą dokumenty WZ dostaw asortymentu zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym. Wykonawca przekazywał będzie Zamawiającemu faktury do 3-go dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zrealizowane zostały dostawy asortymentu. W treści wystawianej faktury Wykonawca zobowiązany jest podać numer niniejszej umowy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa,

- dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,

- wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

2. Etykieta w języku polskim zgodna z prawem WE dotyczącym znakowania

3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg, artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.

4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

5. W przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego obowiązkowo należy do każdej partii wysyłkowej dostarczyć „Handlowy dokument identyfikacyjny”.

6. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

7. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.