**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PAKIET I – MROŻONE OWOCE, WARZYWA I PIEROGI**

**PAKIET II – MROŻONE RYBY**

**WYMAGANIA DOTYCZACE WSZYSTKICH PAKIETÓW**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanej żywności musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości 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 żywność zostaje zwrócona do wykonawcy.

3. Znakowanie żywności musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

4. W przypadku żywności: nieodpowiednio oznakowanej, po dacie minimalnej trwałości, przekroczonym terminie przydatności do spożycia lub z mniejszym terminem ważności przypadającym na zamawiającego, nastąpi odmowa jej przyjęcia.

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

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

7. Sposób i warunki dostawy oraz dostarczana żywność muszą być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego, w tym: (1) Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego 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) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55); (3) Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); (4) Ustawy z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.); (5) Rozporządzenia (UE) nr 1169/2001 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; (6) wszelkich aktów wykonawczych obowiązujących w zakresie nieregulowanym w dokumentach powyżej.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności:**

**PAKIET I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **MROŻONKI – OWOCE, WARZYWA I PIEROGI (KLASA JAKOŚCI – I)** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Opakowanie zewnętrzne – karton (max – 15 kg)+ opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 ºC, pierogi w workach foliowych max. 2,5 kg |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Wygląd ogólny** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone; - brokuły, kalafior – różyczki bez przerastających zielonych listków; - fasolka szparagowa – strąki całe, kształtne, niepołamane, sypkie; -mieszanka warzywna fragmenty – warzywa w postaci fragmentów o nieregularnych kształtach, sałatka jarzynowa oraz marchew, pietruszka i seler – kostka, pierogi nie połamane nie pozlepiane, nie oblodzone |
| owoce mieszanki owocowe | Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie popękane. Owoce bez szypułek, cale, sypkie, bez trwałych zlepieńców |
| **Zawartość owoców, warzyw, pierogów z uszkodzeniami mechanicznymi** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Nie więcej niż 5 –10 % |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Zanieczyszczenia** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Wolne od zanieczyszczeń obcych (insekty lub ich części), mineralnych (gleba, piasek), pochodzenia roślinnego (szypułki), mechanicznych (drewno, tworzywa sztuczne, metal) |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Barwa** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek); - fasolka szparagowa – barwa intensywna żółta lub zielona, nie zbrązowiała, kalafior biały lub kremowy, pierogi białe lub lekko kremowe |
| owoce i mieszanki owocowe | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek);  |
| **Smak i zapach w stanie rozmrożonym** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pierogi – ciasto o charakterystycznym smaku po ugotowaniu, farsz (truskawki minimum 18%), słodkie o swoistym zapachu, zawartość farszu minimum 35%, farsz (ruski), ziemniaczany o wyczuwalnym serowym smaku, zawartość farszu minimum 35% |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Zdrowotność** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, pierogi bez obcych naleciałości |
| owoce i mieszanki owocowe | Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji |
| **Właściwości fizykochemiczne** **i biologiczne** | warzywa i mieszanki warzywne, pierogi | Brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| owoce i mieszanki owocowe |

 |

**Pakiet II**

|  |
| --- |
| **MROŻONKI - RYBY (KLASA JAKOŚCI I)** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia** | opakowanie zewnętrzne: szczelne, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów, bez konieczności rozmrażania całości |
| **Sposób mrożenia** | SHP „shatter pack”: oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów i kostki foliowymi przekładkami |
| **Zawartość glazury** | Filet ze skórą – miruna – 0% glazury, filet bez skóry – morszczuk - pożądana: 3 – 5 % |
| **Wygląd** | brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe, bez ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 200 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień |
| **Zapach** | zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny |
| **Smak i zapach po obróbce** | właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka |
| **Tkanka mięsna** | po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**III. Warunki dostaw**

1. Dostarczana żywność musi być I klasy jakości, zamrożona, sortowana, oznakowana zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto. Żywność dostarczana w opakowaniach max 15 kg.

2. Realizacja dostaw żywności w sposób ciągły, 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu żywnościowego 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.

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. Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonej żywności nie powinna przekraczać – 18 ° C.

2. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy muszą być zgodne z: (1) wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuff s and on the Special Equipment to be Used for such Carriage), Dz.U. z dnia 1 maja 2015r., poz.667; (2) wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001r. (Dz. U 2001 nr 125 poz. 1371); (3) zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa.

3. Do wglądu dokumenty: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.

4. Wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

5. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis żywności, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.

6. Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z: (1) Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje; (2) przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego); (3) przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty; (4) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami).

7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności. Wówczas wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu, do godz. 14.00 dostarczyć żywność zgodną z wymaganymi kryteriami (by zapewnić ciągłość produkcji).