**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

PAKIET I – WARZYWA NIE OBRANE

PAKIET II – WARZYWA OBRANE

PAKIET III - WARZYWA KISZONE

PAKIET IV – OWOCE

**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. Minimalne wymagania jakościowe, które musi spełniać oferowana żywność/produkty:**

- warzywa/owoce muszą posiadać I klasę jakości zgodnie z PN,

- dostawy warzyw/owoców mają być jednej odmiany; jeśli Wykonawca zmienia odmianę, powinien z wyprzedzeniem powiadomić Zamawiającego o zmianie; Zamawiający wymaga by jedna partia dostawy była jednolita pod względem odmiany,

- muszą być świeże, całe (nieokrojone), soczyste i zdrowe,

- nie mogą posiadać: oznak chorobowych, zepsucia, gnicia, przemrożenia oraz mechanicznie uszkodzonej skórki.

- posiadają kształt, zabarwienie, zapach i smak charakterystyczny dla danej odmiany, owoce muszą być sortowane,

- będą oczyszczone z ziemi, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są niewielkie odchylenia dotyczące śladów ziemi),

- wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

- bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

- bez obcych zapachów i/lub smaków,

- dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,

- wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem,

- pozbawione uszkodzeń mechanicznych,

- bez zanieczyszczeń biologicznych, chemicznych i fizycznych,

- nie będą modyfikowane genetycznie,

- nie będą przekraczać obowiązujących przepisów dotyczących zawartości azotanów i azotynów.

ZIEMNIAKI JADALNE

Zamawiający wymaga dostaw ziemniaków jadalnych typu B - odmiany wszechstronnego użytkowania. Wymagana średnica poprzeczna bulwy 6-8 cm, a podłużna 8-10 cm (z wyjątkiem ziemniaków młodych). Bulwy muszą być dojrzałe, zdrowe, czyste, suche, o kształcie typowym dla danej odmiany i charakteryzować się dobrym smakiem. Ziemniaki po ugotowaniu muszą mieć właściwą konsystencję, ładny wygląd, a przede wszystkim dobry smak. Ugotowany miąższ powinien po ugotowaniu delikatnie rozsypywać się.

Zamawiający kategorycznie nie przyjmie dostaw ziemniaków o bulwach zzieleniałych, nadmarzniętych, posiadających puste miejsca w środku i nieodpowiednie przebarwienia wewnątrz. Inne cechy dyskwalifikujące to: zaparzenie, zapleśnienie, widoczne zaczątki korzenne, obce zapachy.

WARZYWA OBRANE

- muszą spełniać wszystkie powyżej wymienione minimalne wymagania,

- ziemniaki o średnicy nie mniejszej niż 4 cm i nie większej niż 10 cm,

- termin przydatności dostarczonego do Zamawiającego warzywa musi wynosić co najmniej 5 dni, co oznacza, że Zamawiający ma 5 dni na wykorzystanie warzywa,

- dostarczone warzywa wyglądać mają tak samo i posiadać mają te same właściwości w ostatnim dniu przydatności jak w dniu dostawy,

- dostawa w szczelnych, nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych wakowanych (próżniowych), zgodnie z wagą podaną w formularzu wyceny (grubość folii opakowania nie może być mniejsza niż 80 mikronów),

- na każdym opakowaniu musi być etykieta określająca: rodzaj warzywa, wykonawcę/producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia,

- warzywa z opakowań, które uległy rozszczelnieniu nie będą przyjmowane przez Zamawiającego i Wykonawca będzie zobowiązany - w tym samym dniu lub w dniu następnym, do dostarczenia zareklamowanych produktów.

WARZYWA KISZONE

Kapusta kiszona - produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów.

Ogórek kiszony - produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy: beczki plastikowe zawierające 10 kg – 40 kg netto produktu.

Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, masa netto w opakowaniu.

Uwaga! Beczki plastikowe dostarczone Zamawiającemu wraz z produktem, Zamawiający zwrotnie przekazuje Wykonawcy.

**III. Warunki dostaw**

1. Dostarczana żywność musi być I klasy jakości, oznakowana zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.

2. Warzywa nieobrane okopowe dostarczane w workach raszlowych, po 10 kg – 15 kg netto produktu (ziemniaki), 3 kg netto produktu (cebula).

Warzywa obrane dostarczane w opakowaniach próżniowych.

Owoce dostarczane w opakowaniach zbiorczych po 15 kg, owoce miękkie w opakowaniach jednorazowych maksymalnie po 2 - 5 kg.

Warzywa kiszone : dostarczane w beczkach plastikowych 10 kg – 40 kg netto produktu.

3. Realizacja dostaw żywności w sposób ciągły, 2-3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu żywnościowego Zamawiającego, w godzinach 7:00 – 9:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

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 następować będą: (1) transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko; (2) w pojemnikach zamykanych, szczelnych; (3) wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu żywnościowego Zamawiającego.

6. Dostarczona żywność musi być zgodna z zapotrzebowaniem/zamówieniem.

7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanej żywności. Korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

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

9. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.: (1) niedotrzymania terminu dostawy; (2) dostarczenia żywności wadliwej pod względem jakościowym; (3) dostarczenia żywności w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie, Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu żywności u podmiotu trzeciego, na koszt Wykonawcy.

10. 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, 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.

2. 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.

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

4. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę produkcji i termin przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki (temperaturę) przechowywania, masa netto w opakowaniu.

5. 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).

6. 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).