

**Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności  
(specyfikacja wewnętrzna)**

**ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

**I. WYMAGANIA OGÓLNE**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r.**

**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży  
w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia  
zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach**

**. zbożowe produkty**

1. zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,
2. o niskiej zawartości sodu/soli lub o obniżonej zawartości sodu/soli,
3. zawierają nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,
4. do smażenia jest używany **olej roślinny rafinowany** o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

**• warzywa, przy czym:**

1. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
2. o niskiej zawartości sodu/soli lub o obniżonej zawartości sodu/soli, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta, kwaszone ogórki,
3. w przypadku **warzyw suszonych**: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli, tłuszczu,

**• owoce, przy czym:**

1. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
2. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli, tłuszczu,

**• warzywa lub owoce, przy czym:**

1. w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli, tłuszczu,
2. do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

**• mleko lub produkty mleczne, przy czym:**

1. zawierają nie więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego do spożycia,
2. napoje zastępujące mleko, czyli napój: sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, migdałowy, przy czym:
  - bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
  - o niskiej zawartości sodu/soli lub o obniżonej zawartości sodu/soli,

**1. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, przy czym:**

- w porcjach nieprzekraczających 200ml,
- bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków

warzywnych i owocowo-warzywnych,  
– o niskiej zawartości sodu/soli lub o obniżonej zawartości sodu/soli,

1. **koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne** na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napój: sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, migdałowy, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne, zgodnych z ust. 5 załącznika nr 1 do rozporządzenia,

2. napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, przy czym:

– bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny;

1. **sól:**

– w procesie przygotowania posiłku stosowana jest sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),

1. **ziola lub przyprawy świeże lub suszone** niezawierające sodu/soli,

2. **zupy, sosy** oraz potrawy sporządzane z naturalnych środków spożywczych bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

3. zawierają nie więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego do spożycia,

4. zawierają nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia.

## II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości środków spożywczych (specyfikacja wewnętrzna).

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 °C
	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
Marynaty warzywne: ogórki konserwowe, papryka, chrzan,		
opakowanie		PET, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste.
Cechy sensoryczne	wygląd	zalewa klarowna lub opalizująca, z dopuszczalnym osadem pochodzącym z przypraw i nasion
	tekstura i konsystencja	zachowana wielkość i kształt nadany przez rozdrobnienie, możliwe wyrównany, konsystencja możliwie jednolita, charakterystyczna dla użytego gatunku, zwięzła,
	smak	kwaśno – słodki, z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, bez zapachów i posmaków obcych
	zapach	kwaśno – słodki, z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, bez zapachów i posmaków obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,02 – 0,03%, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne- groszek, kukurydza, pomidory		
opakowanie		puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane
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%
	tekstura i konsystencja	miękkie ale nierozgotowane
	smak	charakterystyczny, bez obcych posmaków
	zapach	charakterystyczny, bez obcych zapachów
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, jednolity (z wyjątkiem mieszanek), barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem
	tekstura i konsystencja	konsystencja elastyczna, nielepiająca 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
<b>Przeciery: ogórkowy, pomidorowy, szczaw, ocet</b>		
opakowanie		szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa właściwa dla danego gatunku, ocet bezbarwny
	tekstura i konsystencja	jednolita, 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,
<b>Soki, dżemy, zaprawy</b>		
opakowanie		szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste, soki też kartonowe (papier i folia wielowarstwowa)
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesem technologicznym, soki naturalnie mętne, dżemy żelowane fragmenty owoców w żelowanej, szklistej masie, zależnie od gatunku owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców
	tekstura i konsystencja	soki naturalnie mętne, dżemy żelowane, smarowna
	smak	soki charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków, dżemy kwaśno – słodki, bez obcych posmaków,
	zapach	charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów
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
<b>Mąki typ 500</b>		
opakowanie		torebki 1,0 kg, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza,
	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
<b>Kasze, ryż, koncentraty zbożowe: płatki,</b>		
opakowanie		Worek foliowy PE/PP, a 0,5-5,0kg 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
<b>Makarony średnie skład mąka pszenna semolina 100% z zawartością witaminy A 2,0kg</b>		
opakowanie		Worek PEa2,0,kg 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 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje. Produkt powinien charakteryzować się wartością odżywczą, w 100g ugotowanego produktu Wartość energetyczna 807 kJ / 190 kcal Tłuszcz 0,7 g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g Węglowodany 38 g - w tym cukry 0 g Błonnik 2,8 g Białko 6,6 g Sól 0 g
	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
<b>Koncentraty spożywcze: koncentraty deserów (, kisiele galaretki), kwasek cytrynowy, buliony</b>		
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, mleko barwa biała do lekko kremowej,
	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
<b>Przyprawy</b>		
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
<b>Sól, cukier i wyroby cukiernicze (herbatniki), cukier waniliowy</b>		
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	kryształ sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypkie kryształy o różnym kształcie
	smak	słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków i 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
<b>Użytki: herbaty,</b>		
opakowanie		zewnątrzne 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
<b>Majonez , musztarda,</b>		
opakowanie		Wiadra plast., bez wyszczerbień, nieuszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	majonez barwa jasnokremowa, jednolita, musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw
	tekstura i konsystencja	jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień,
	smak	charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych,
	zapach	charakterystyczny lekko ostry, bez zapachów obcych,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
<b>Drożdże</b>		
opakowanie		pergamin, czyste, bez uszkodzeń, właściwie oznakowane
Cechy sensoryczne	wygląd	brązowo – szary, barwa jednolita, powierzchnia błyszcząca,
	tekstura i konsystencja	jednolita, po rozłamaniu błyszcząca
	smak	delikatny, drożdżowy, bez obcych posmaków
	zapach	drożdżowy, bez obcych posmaków,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, właściwa aktywność fermentacyjna, zawartość białka mi. 42%
<b>Soki</b>		
opakowanie		butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu prawidłowo oznakowane, opakowanie zbiorcze: zgrzewka foliowa,
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczna dla danego rodzaju owoców lub warzyw,
	tekstura i konsystencja	jednolita lub z kawałkami owoców czy mięszu, niedopuszczalna kleista, śluzowatość
	Smak i zapach	charakterystyczny dla danego rodzaju owoców lub warzyw, bez obcych posmaków, i zapachów, niedopuszczalny zapach stęchły,
	klarowność	woda klarowna, czysta bez zanieczyszczeń fizycznych i osadów, soki mętne lub klarowne w zależności od obecności cząstek mięszu
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		bez zanieczyszczeń obcych, brak zanieczyszczeń, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak szkodników magazynowych i ich śladów
<b>Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oliwa,</b>		
opakowanie		oliwa: butelki PET, czyste, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane
Cechy sensoryczne	wygląd	oliwa: barwa jasnozielonkawa
	tekstura i konsystencja	oliwa: dopuszczalne zmętnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 °C
	smak	oliwa: 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. Wymagania przy każdej dostawie:

- do każdej dostawy odpowiednią dokumentację
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch,
- realizacja zamówienia 7.00 – 10.00 w następnym dniu roboczym po dniu złożenia zamówienia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera
- 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, artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim
- artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu

## Nabiał

### I. Wymagania ogólne nabiał

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna ze wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

#### 1. mleko spożywcze pasteryzowane 3,2% tłuszczu

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: Karton 1 l, czysty, nieuszkodzony, z wyraźnym, trwałym oznakowaniem wymaganym przez prawo żywnościowe
- smak i zapach czysty, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji
- barwa jasna, biała
- kwasowość 6,0 – 7,8 ° SH
- zawartość tłuszczu 3,2%
- niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych.

#### 2. śmietana 18% tłuszczu do zup, niezakwaszana

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 400g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnym, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- ukwaszona czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej
- kwasowość 15 – 32 ° SH
- płyn jednorodny, bez kłasków ściętego sernika, bez podstoju serwatki
- barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa,
- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, bez obcych smaków i zapachów
- zawartość tłuszczu 18%
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

#### 3. fermentowane napoje mleczne Jogurt naturalny i smakowy

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 150g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnym, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej
- kwasowość 3,9-4,6 pH
- skrzep jednolity, widoczne kawałki owoców
- barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców
- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów, posmak i zapach owoców
- zawartość tłuszczu 1,5 – 2%
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

#### 4. Kefir 1,5 % tłuszczu

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 400g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnym, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- kwasowość 36-45 pH
- skrzep płynny, jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla,

- konsystencja jednolita, zawieszista
- barwa biała do lekko kremowej,
- smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów
- zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

### **5. masło ekstra nie mix !**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii
- barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha
- konsystencja jednolita, zwarta, smarowna,
- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy,
- zawartość wody nie więcej niż 16%
- zawartość tłuszczu nie mniej niż **82,5 %**
- zawartość soli nie więcej niż 2,0 %
- kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 ° SH
- niedopuszczalna zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych

### **6. sery podpuszczkowe dojrzewające twarde i półtwarde**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- typu holenderskiego twarde lub półtwarde, typu edamski, gouda, podlaski, puławski, zamojski itp.
- miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwarty, z rzadko rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu
- smak i zapach łagodny, czysty, lekko orzechowy i lekko kwaskowy w serach młodych,
- kształt regularny, płaskich cylindrów lub bloków o wadze 2 - 3kg
- skórka serów niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów
- barwa naturalna, jednolita w całej masie
- zawartość wody w masie beztłuszczowej 54 – 63 półtwarde, 49-56% twarde
- zawartość tłuszczu w suchej masie 45 – 60%

### **7. ser twarogowy półtłusty**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: papier pergaminowy, masa około 0,7 – 1 kg, czyste, nieuszkodzone,
- z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- zawartość tłuszczu 15 +/- 2% tłuszczu w suchej masie, do 82% wody
- smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny,
- struktura jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista
- barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie
- kwasowość 80 – 110 ° SH
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

### **8. ser topiony naturalny waga 100g**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: folia aluminiowa lub opakowanie z tworzywa z zakrywką z folii aluminiowej, masa 25g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- smak i zapach łagodny,
- konsystencja zwięzła lub smarowna, jednolita, bez ziarnistości,
- kremowe około 60% tłuszczu w suchej masie i do 55% wody, tłuste około 40 % tłuszczu w suchej masie i do 55% wody
- barwa jednolita
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

### **9. masło roślinne typu „Mlekovita”**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: folia aluminiowa, masa 250g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- smak i zapach łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły
- konsystencja smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień z wydzielaniem kropli wody
- około 80% olejów ciekłych,
- barwa jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi
- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

### **10. ser solankowy Feta,**

Wymagania jakościowe:

- opakowanie: karton wielowarstwowy, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia,
- zawartość tłuszczu do 30%
- miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy
- barwa jednolita, biała do kremowej

- smak i zapach czysty, delikatny, słony
- niedopuszczalna obecność bakterii chorobotwórczych

## II. Wymagania przy każdej dostawie:

- do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego 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**
- etykieta w języku polskim zawierająca minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia
- temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 2 do 6° C,
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch, realizacja zamówienia do godz. 7.00 - 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera.

## Pieczywo świeże

### 1.Chleb mieszany świeży, gat. I a 500g krojony, Chleb razowy świeży, gat. I a 400g krojony

#### I Wymagania ogólne:

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
  2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
  3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
- W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

#### 4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

#### 5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

#### 6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz.1252 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
- oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004r.

#### II Wymagania szczegółowe:

**wygląd i kształt** – podłużny, okrągły bochenek lub inny nadany przez producenta, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,

**barwa:** skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności,

**smak i zapach** – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, smak -gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli ,objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porożywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenka.

#### 1.Bułki świeże, gat. I- a 100 g (+-5% ) **Poznańska**, bułka czerstwa 60-70g (+-5%)

**Wymagania klasyfikacyjne:** produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych



i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, wygląd i kształt – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty smak i zapach – aromatyczny swoisty dlatego rodzaju bułek

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, smak -gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

## 2. Bułka tarta gat. I Opakowanie: torba papierowa o masie 1-5kg

**Wymagania klasyfikacyjne:** produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

- etykieta w języku polskim zawierająca minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch,
- realizacja zamówienia do godz. 7.00 - 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera

## Mięso wieprzowe i wołowe świeże

### I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
3. Znakowanie mięsa i jadalnych surowców rzeźnych oraz dostarczana dokumentacja muszą zapewnić ich pełną identyfikowalność i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz po przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

#### 4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

#### 5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

#### 6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

6.1. Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

6.2. Rozporządzenie (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), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"

#### 6.3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019 poz. 824 z późn. zm.)

6.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z 2006r. nr 122, poz. 850) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

### II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności (specyfikacja wewnętrzna)

Grupa asortymentowa: mięso wieprzowe i wołowe świeże		
Opakowanie, opakowanie transportowe		luzem Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane
<b>Karkówka b/kości, szynka bez golonki, tłuszczu i skóry, schab b/kości, łopatka wp. b/k kl. I, wołowina z/kością-rosolowe</b>		
tkanka mięsna	powierzchnia	sucha, matowa ( sucha skórka)
	barwa	bladoróżowa do czerwonej

	przekrój	lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
konsystencja		jedna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
zapach		charakterystyczny
tłuszcz	barwa	biała, żółtawa, żółta
	konsystencja	twarda, krucha, łamliwa
	zapach	swoisty
szpik	barwa	żółta
	konsystencja	sprężysta
	przekrój	błyszczący, nie odstaje od brzegów kości
Wywar podczas gotowania		przezroczysty, aromatyczny
<b>Ślonina bez skóry</b>		
Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków w postaci płatów, bez skóry, z małą zawartością ścinków z chudego mięsa, miękka słonina z szynki i łopatki, wymagania (wg standardów UE): woda 11,0%, tłuszcz 85,0%, białko ogólne 1,1%, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 2,1%; granice płata słoninowego: - od góry - linia rozcięcia tuszy na półtusze, - od tyłu - linia odcięcia szynki,- od dołu - linia odcięcia boczku, - od przodu - linia odcięcia łopatki i podgardla		
barwa		biała do jasnokremowej
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych; brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych niedopuszczalne są odłamki kości, oznaki zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia, zapach swoisty dla tłuszczu wieprzowych.
<b>Pachwina ze skórą</b>		
Tłuszcz „miękki” z zawartością mięsa z pachwiny, boczku, wymagania ( wg standardów UE): woda 52,0%, tłuszcz 58,0%, białko ogólne 7,2%, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 2,4%		
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
<b>Wątroba wieprzowa</b>		
Narząd mięsowy o budowie zrazikowej, złożony z kilku płatów,		
wygląd		pokryta błyszczącą błoną
konsystencja		jedna
zapach		swoisty
barwa		brązowowiśniowa
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń

### III. Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- Świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi mięso i surowce rzeźne
- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,
- Decyzję PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności
- W przypadku, gdy przedmiot umowy lub jego część realizowany jest przez podwykonawców należy przedstawić wszystkie w/w dokumenty także dotyczące podwykonawców.

#### IV. Wymagania przy każdej dostawie:

- do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego 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
- etykieta w języku polskim zawierającą minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia
- temperatura surowców (mierzona w produkcji)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 0 do 4° C,
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch,
- realizacja zamówienia do godz. 7.00 - 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru– magazyniera

## WĘDLINY

### I. Wymagania ogólne

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

2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym

3. Znakowanie żywności oraz dostarczane dokumenty muszą zapewnić jej pełną identyfikowalność i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania żywności lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

**4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością**

**5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.**

**6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**

6.1. Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

6.2. Rozporządzenie (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), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"

**6.3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019r. poz. 824 z późn. zm.)**

6.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z 2006r. nr 122, poz. 850) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

### II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności (specyfikacja wewnętrzna)

<b>Grupa asortymentowa: wędliny /parówki paluszki min 68%-71% mięsa wieprz./ / kielbasy półtrwale średnio rozdrobnione min 85% mięsa wieprz./</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe	folia, vac lub luzem, trwale oznakowane, pojemniki czyste, nieuszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane
<b>Kielbasy nietrwale drobno rozdrobnione, kielbasy półtrwale średnio rozdrobnione, kielbasy grube</b>	
wygląd ogólny	kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawiania osłonki lub wypukłości, barwa swoista dla osłonki, batony równe, osłonka łatwo oddzielająca się od wędliny
struktura i konsystencja	struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja zwarta, spoista, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca lub wypełnione galaretą, wyciek soku
barwa	charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju
smak i zapach	charakterystyczne dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

### III. Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi mięso i surowce rzeźne
- oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,
- decyzję PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności
- W przypadku, gdy przedmiot umowy lub jego część realizowany jest przez podwykonawców należy przedstawić wszystkie w/w dokumenty także dotyczące podwykonawców.

### IV. Wymagania przy każdej dostawie:

1. do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego 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

2. etykieta w języku polskim zawierająca minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia
3. temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 4 do 6° C, z tolerancją + - 2 ° C,
4. warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch,
5. realizacja zamówienia do godz. 7.00 - 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera.

## MIĘSO DROBIOWE świeże

### I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej 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 dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

3. Znakowanie żywności oraz dostarczane dokumenty muszą zapewnić jej pełną identyfikowalność i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania żywności lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

**4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością**

**5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.**

**6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**

6.1. Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”

6.2. Rozporządzenie (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), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"

**6.3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019r. poz. 824 z późn. zm.)**

6.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z 2006r., nr 122, poz. 850) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

### II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności (specyfikacja wewnętrzna)

Grupa asortymentowa: mięso drobiowe		
Opakowanie, opakowanie transportowe		vac lub luzem, obłożone lodem, bez wody i podcieków Pojemniki czyste, nieuszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane, bez wody
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Kurczak – tuszka bez podrobów, ćwiartka tylna z kurczaka		
tkanka mięsna	powierzchnia	skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, sucha, matowa, barwa skóry biało kremowa, dopuszczalne niejednorodne zabarwienie skóry, z tłuszczem podskórnym
	barwa	jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy w mięśniach piersi i nóg, niedopuszczalna brązowo brunatna, dopuszczalne lekkie zaczerwienienie ostatniego człona skrzydła,
	wygląd	odpowiednie umięśnienie elementów z kością, gruba warstwa na mostku, niedopuszczalne mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi ciała
przekrój		lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
konsystencja		jedna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
zapach		charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje
tłuszcz	barwa	biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe
	konsystencja	twarda, krucha, łamliwa
	zapach	swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu

Wywar podczas gotowania		przezroczysty, aromatyczny
<b>Pierś z kurczaka bez skóry, pierś z indyka bez skóry</b>		
tkanka mięsna	powierzchnia	sucha, matowa ( sucha skórka), dopuszczalne niejednolite zabarwienie skóry, z tłuszczem podskórnym
	barwa	jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy, niedopuszczalna brązowo brunatna,
	wygląd	odpowiednie umięśnienie, niedopuszczalne mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi ciała
przekrój		lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
konsystencja		jędna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
zapach		charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje
tłuszcz	barwa	biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe
	konsystencja	twarda, krucha, łamliwa
	zapach	swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu
Wywar podczas gotowania		przezroczysty, aromatyczny
<b>Podroby drobiowe: żołądki z indyka</b>		
powierzchnia		lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszcząca błoną
barwa		typowa, tkanka łączna jasna, barwa wątróbki brązowowiśniowa, żołądków czerwona
wygląd		charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy, bez poszarpań,
przekrój		lekko wilgotny, sok przezroczysty, barwa typowa, krew żywoczerwona,
konsystencja		jędna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
zapach		charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu przez drobnoustroje
tłuszcz	barwa	biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe
	konsystencja	twarda, krucha, łamliwa
	zapach	swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu

### III. Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- I. świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi drób i podroby
- II. oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- III. dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,
- IV. decyzję PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności
- V. W przypadku, gdy przedmiot umowy lub jego część realizowany jest przez podwykonawców należy przedstawić wszystkie w/w dokumenty także dotyczące podwykonawców.

### IV. Wymagania przy każdej dostawie:

- do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego 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
- etykieta w języku polskim zawierająca minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia
- temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 0 do 4° C,
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, powinien posiadać na sobie czysty fartuch,
- realizacja zamówienia do godz. 7.00-10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera

## MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE

### I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym

3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

**4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością**

**5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.**

**6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**

- Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz.1252 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

## **II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności (specyfikacja wewnętrzna)**

<b>Mrożonki owocowe i warzywne</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe	opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwałe i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C
wygląd ogólny	owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sykie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, różę lub owoce nie uszkodzone; w przypadku selera i pietruszki dopuszczalne fragmenty zbliżone do kostki trójkątów lub pasków, nie wymagana regularna kostka
zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi	nie więcej niż 5 –10%
zanieczyszczenia	wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego – odpowiednio nie więcej niż 0,03 i 0,05%
barwa	typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek)
smak i zapach w stanie rozmrożonym	charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
zdrowotność	owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

## **III. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:**

- oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,

### **Każdorazowo:**

temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej – 18°C, warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy,  
- realizacja zamówienia do godz. 7.00 – 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera

## WYROBY KULINARNE GOTOWE NIE MROŻONE

### I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.  
**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i (t.j. Dz. U. z 2019r. poz.1252 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

### II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności

**Naleśniki z serem** gat.1 a 100g ,Wyrób garmazeryjny mączny gotowy, niemrożony

Mąka pszenna, ser twarogowy min.64% w nadzieniu cukier, jaja w proszku, albumina, olej roślinny, płatki ziemniaczane, aromat wanilinowy, sól.

**Wymogi organoleptyczne;**

**Wygląd ogólny:** Usmażone, cienkie płaty ciasta, ukształtowane w kopertę z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia.

**Niedopuszczalne przypalenie.**

**Konsystencja i struktura:** Ciasta: jednolita lub porowata; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem.

**Nadzienia:** jednolita miękka, właściwa dla mielonego twarogu .

**Barwa:** Niejednolita, kremowa do złocistej z widocznymi plamkami powstałymi w wyniku smażenia. Nadzienia biała do lekko kremowej.

**Smak i zapach:** Właściwy dla ciasta naleśnikowego i słodkiego twarogu; niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały stęchły  
Opakowanie jednostkowe nie mniejsze niż 1 kg. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

**Gołąbki z mięsem** i ryżem gat.1 a 125-130g ,wyrób garmazeryjny gotowy, niemrożony . Mięso wieprzowe min.21% w nadzieniu cukier, ryż, cebula, albumina, olej roślinny, warzywa, sól, wyprodukowany ze **świeżego mięsa** .

Opakowanie jednostkowe nie mniejsze niż 1 kg. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte

**Pierogi z szpinakiem i serem** gat. I Wyrób garmazeryjny mączny gotowy, niemrożony. Typu wyborne lub równoważne. Za produkt równoważny uważamy wyrób o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.

Skład: mąka pszenna, woda, skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane, ser twarogowy, cebula, sól, olej roślinny, przyprawy.

**Wymogi organoleptyczne**

**Wygląd ogólny:** Kształt półkolisty, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; niedopuszczalne pęknięcia na powierzchni ciasta.

**Konsystencja i struktura:** Ciasta: miękka; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem.

**Nadzienia:** właściwa dla użytych składników – mielonego szpinaku i twarogu. Barwa:Ciasta kremowo szara, charakterystyczna dla gotowanego ciasta pierogowego. Nadzienia charakterystyczna dla użytych składników – kremowo-szara.

**Smak i zapach:** Właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i użytego nadzienia – ziemniaczany, lekko kwaskowy, pikantny; niedopuszczalny: gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły lub inny obcy.

**Opakowanie** jednostkowe nie mniejsze niż 1 kg

Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

### III. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- I. oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- II. dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,

#### Każdorazowo:

temperatura surowców (mierzona w produkcji) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 0 do 4° C, warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy, realizacja zamówienia do godz. 7.00 – 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru magazyniera.

## RYBY MROŻONE I PRZETWORY RYBNE RYBY PANIEROWANE -produkt podsmażany ,głęboko mrożony.

### I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność **musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**
  - 6.1. Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
  - 6.2. Rozporządzenie (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), zwane dalej "rozporządzeniem nr 853/2004"
  - 6.3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019r. poz. 824 z późn. zm.)
  - 6.4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z dnia 2006r., nr 122, poz. 824) oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004

### II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności ( specyfikacja wewnętrzna)

Filety ryby mrożone TRYMOWANE	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nieposklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
sposób mrożenia	<b>SHP „shatter pack”</b> : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami IQP
zawartość glazury	pożądana: 3 – 5% wagi ryby
klasa jakości	<b>I</b>
wygląd	brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, <b>filety całe bez skóry, bez ości</b> i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 400 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez



	plam i przebarwień, wysuszką powierzchniową dającą się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszką głęboką trudną do zeszkrobienia do 5% powierzchni,
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, nierozpadająca 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. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności; jeżeli zakład posiada certyfikowany system – kopię certyfikatu
- Dokumenty dopuszczające do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,

Każdorazowo:

- do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego 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
- etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia; przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby
- temperatura surowców (mierzona w produkcji) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie min -18° C,
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy,
- realizacja zamówienia w czasie do 19 h od złożenia zamówienia
- dostawa zamówienia w godz. 7.00 – 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera

#### **Ryby panierowane -produkt podsmażany, głęboko mrożony**

##### **Paluszki rybne 14x 30g /420g**

Składniki; filety z RYB białych (A-mintaj, D-morszczuk) 65%

(MINTAJ mrożony na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC)

panierka sypka 15% (mąka PSZENNA, sól, papryka, kurkuma, drożdże)

olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie)

woda, mąka PSZENNA, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie)

sól (bez substancji przeciwzbrylających)

ślad węglowy ok. 458 g CO<sub>2</sub>e/100

wartość odżywcza na 100 g

Wartość energetyczna 799 kJ / 191 kcal

Tłuszcz 8,6 g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,2 g

Węglowodany 14,7 g- w tym cukry: 0,9 g Białko 13,2 g, Sól 1,0 g .Produkt głęboko mrożony.

**Filety z MINTAJA** 60% (mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC)

panierka sypka 16% (mąka PSZENNA, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże, olej słonecznikowy, cukier), woda,

olej słonecznikowy(z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), mąka PSZENNA, skrobia

ziemniaczana(niemodyfikowana chemicznie), sól(bez substancji przeciwzbrylających).

ślad węglowy ok. 383 g CO<sub>2</sub>e/100g

wartość odżywcza na 100 g

Wartość energetyczna 796 kJ / 190 kcal

Tłuszcz 6,9 g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone:0,9 g

Węglowodany 18,7 g- w tym cukry: 0,6 g, Białko 12,7 g, Sól 1,30 g

**Filety z MINTAJA** 60% 70G (mroz. na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowiskMSC).

panierka sypka 16% (mąka PSZENNA, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże, olej słonecznikowy, cukier) woda.

olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), mąka PSZENNA, skrobia ziemniaczana

(niemodyfikowana chemicznie),sól (bez substancji przeciwzbrylających)

ślad węglowy ok. 383 g CO<sub>2</sub>e/100g

wartość odżywcza na 100 g

Wartość energetyczna 796 kJ / 190 kcal

Tłuszcz 6,9 g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone:0,9 g

Węglowodany 18,7 g- w tym cukry: 0,6 g, Białko 12,7 g Sól 1,30 g

**Złote paluszki 10x30g** filety z RYB białych (A-mintaj, D-morszczuk patrz nadruk z boku kartonika) 65% (MINTAJ

mrożony na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC

panierka sypka 15% (mąka PSZENNA, sól, papryka, kurkuma, drożdże, olej słonecznikowy

(z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie),woda, mąka PSZENNA, skrobia ziemniaczana(niemodyfikowana chemicznie ,sól (bez substancji przeciwzbrylających)

ślad węglowy ok. 458 g CO<sub>2</sub>e/100g

wartość odżywcza na 100 g

Wartość energetyczna 799 kJ / 191 kcal

Tłuszcz 8,6 g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,2 g, Węglowodany 14,7 g- w tym cukry: 0,9 ,

Białko 13,2 g, Sól 1,0 g

**Filety z MINTAJA Excellent 185g** produkt podsmażany ,głęboko mrożony

składniki ;filet mintaja58%,panier sypki(mąka pszenna, woda, dekstroza (z pszenicy),drożdże,olej słonecznikowy, sól, przyprawy (papryka kurkuma),olej rzepakowy.

wartość odżywcza na 100 g

Wartość energetyczna 834 kJ / 199 kcal

Tłuszcz 9,4 g- w tym kwasy tłuszczowe nasycone:0,9 g

## JAJA KURZE KONSUMPCYJNE

### Jaja świeże, kurze klasa „A”

Kategoria wagowa – L (63-73 g)

#### I. Wymagania ogólne

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

2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym

3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz.1252 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

#### II Wymagania klasyfikacyjne:

Skorupa: o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta i nieczyszczona

Komora powietrzna: nieruchoma, o wysokości nieprzekraczającej 6 mm

Białko: przejrzyste, gęste, bez obcych ciał, słabo widoczne

Żółtko: kuliste, przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał

Tarcza zarodków: niewidoczna

Zapach: swoisty, bez obcego zapachu

#### III Cechy dyskwalifikacyjne:

Skorupa: krucha, popękana, zapleśniała, zabrudzona odchodami

Zapach: odór siarkowodoru  
Żółtko: płaskie, pomarszczone  
Białko: rzadkie, wodniste  
Brak oznakowania jaj

#### **IV Wymagania odnośnie opakowań:**

Opakowanie jednostkowe: z masy papierowej zawierające nie więcej niż 30 jaj.  
Opakowanie transportowe: karton papierowy zawierający nie więcej niż 400 jaj.  
Opakowania jednostkowe i transportowe powinny być czyste, suche, nieuszkodzone i odporne na uderzenia oraz wykonane z tworzywa, które zabezpieczy jaja przed obcymi zapachami i innymi czynnikami mogącymi mieć wpływ na jakość zdrowotną jaj.

#### **V. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:**

- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GAP (Good Agricultural Practice) lub certyfikacja EUREPGAP
- Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy, - Dokument potwierdzający zgłoszenie Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego podjęcie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi zgodnie z Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019r., poz. 2178).

#### **VI. Każdorazowo przy dostawie:**

- artykuły rolno – spożywcze oznakowane widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta
- artykuły rolno-spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu:
- dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy,
- realizacja zamówienia do godz. 7.00 – 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera.

### **WARZYWA OWOCE I KWASZONKI WARZYNNE**

#### **I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym
3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
  - Rozporządzenie (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), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz.1252 z późn. zm.)
  - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
  - Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

#### **II. Wymagania jakie powinny spełniać dostarczane warzywa i owoce:**

Warzywa i owoce powinny być:

- świeże, czyste, zdrowe,
- bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia
- wolne od zanieczyszczeń
- wolne od obcych, zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych

- bez oznak wyrośnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, mróz lub słońce;
- właściwie obcięte;
- typowe w kształcie,

poz. 28. **ziemniaki jadalne**

Wymagania jakie powinien spełniać dostarczany surowiec:

- kształtne, jędrne, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia;
- czyste, wolne od zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych
- średnica min. 40 mm;
- skórka gładka, oczka płytkie głębokości 1,1 – 1,5 mm, nie wymagające poprawek po mechanicznym obieraniu;
- bulwy bez rozwidleń i narośli, wolne od nadmiernego zawilgocenia;
- bez obcych zapachów i smaków;
- barwa miąższu zarówno po obraniu w stanie surowym jak i po ugotowaniu jednolita z odcieniem kremowym do żółtego;
- bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte;
- bez pustych przestrzeni wewnątrz;
- kształt okrągły lub okrągło - owalny;
- bez skłonności do ciemnienia enzymatycznego przed ugotowaniem i ciemnienia nieenzymatycznego po ugotowaniu
- 20% całej ilości – odmiany ogólnoużytkowe (bulwy po ugotowaniu lekko mączyste, lekko wilgotne, struktura delikatna, konsystencja dość zwięzła), 80 % odmiany mączyste, wysokoskrobiowe (bulwy po ugotowaniu mączyste, dość suche )

**III. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności ( specyfikacja wewnętrzna**

Opakowanie, opakowanie transportowe	Folia, tacki foliowane lub luzem w skrzynkach, czyste, nieuszkodzone, prawidłowo, czytelnie, trawle oznakowane
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni oraz szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Burak ćwikłowy	Korzenie czyste, zdrowe, o barwie ciemnoczerwonej, jednolitej wielkości, o średnicy min 60 - 70 mm
Cebula biała i czerwona	Czysta, wolna od jakichkolwiek uszkodzeń mrozowych, twarda, ściśła, bez objawów wyrośnięcia i pustego, twardego szczypioru, bez zmian gnilnych, łuska sucha, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe o regularnym kształcie, średnica 50 – 70 mm
Czosnek	Główki zdrowe, zwarte, wolne od zanieczyszczeń obcych, pleśni, wolne od zanieczyszczeń spowodowanych przez mróz lub słońce, wolne od oznak wyrośnięcia, bez obcych zapachów lub smaków, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe, o dostatecznie regularnym kształcie, średnica ok. 60 – 70mm
Kapusta biała i czerwona, włoska	Główki całe, właściwie zabarwione, o świeżym wyglądzie, niepopękane, bez objawów wyrastania kwiatostanu, zdrowe, bez odgnieceń lub uszkodzeń, liście ściśle przylegające do siebie, wolne od owadów lub innych szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, czyste, wystarczająco dużo liści ochronnych, głąb w miejscu przecięcia czysty, wolny od nadmiernego zawilgocenia, masa główki czerwona ok. 1 - 1,5, biała min 2kg, włoska min 1,5kg
Kapusta pekińska	Główki całe, właściwie zabarwione, o świeżym wyglądzie, niepopękane, bez objawów wyrastania kwiatostanu, zdrowe, bez odgnieceń lub uszkodzeń, liście ściśle przylegające do siebie, wolne od owadów lub innych szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, czyste, wystarczająco dużo liści ochronnych, głąb w miejscu przecięcia czysty, wolny od nadmiernego zawilgocenia, masa główki czerwona ok. 1 - 1,5 biała min 2kg, włoska min 1,5 kg
Marchew, pietruszka, seler, inne korzeniowe	Zdrowe, bez objaw gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia, czyste, tj. praktycznie wolne od zanieczyszczeń obcych, jeśli myte to wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, jeśli nie były myte to twarde, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, niezdrewniałe, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych odgałęzień, seler kształt kulisty, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego i dostatecznie wysuszone, jeśli były myte, bez obcych zapachów i smaków, korzenie gładkie, całe, bez stłuczeń i pęknięć, średnica min 20 – 40 mm, waga 150 – 200 g, seler średnica min 70 mm, waga min 300g
Por, seler naciowy	Całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń, korzenie mogą być zabrudzone przylegającą ziemią, świeży wygląd z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, bez pędów nasennych,

	wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów lub smaków, co najmniej 1/3 długości pora lub połowa łodygi rzekomej powinna być biała do zielonkawej, pory z przyciętymi liśćmi powinny mieć liście odpowiednio przycięte, średnicami 30 mm
Pomidor	Całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń powierzchniowych, bez obcych zapachów i smaków; jędrny miąższ, bez pęknięć i odgnieceń, średnica min 60 mm, waga min 150 g
Pieczarka,	Czyste, zdrowe, kapelusze białe o skórce przyrośniętej do trzona, bez obcych zapachów, całe, kapelusze zamknięte, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń powierzchniowych i uszkodzeń

**, IV. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:**

- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GAP (Good Agricultural Practice) lub certyfikacja EUREPGAP
- Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy, - Dokument potwierdzający zgłoszenie Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego podjęcie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi zgodnie z Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019r., poz. 2178)

**V. Każdorazowo przy dostawie:**

- artykuły rolno – spożywcze oznakowane widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta
- artykuły rolno-spożywcze muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej
- warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu:
- dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy,
- realizacja zamówienia do godz. 7.00 – 10.00 w dniu następującym po dniu złożenia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera.

Sporządził:  
Marek Łukawski