# Zadanie nr 3.

**MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE**

1. **Wymagania ogólne**
2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
3. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony i poinformowany do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
4. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
5. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
6. Przydatność do spożycia w momencie odbioru dostawy min. 3 miesiące. Wszelkie zmiany dotyczące krótszego terminu przydatności środków spożywczych mogą nastąpić tylko i wyłącznie po wyrażeniu zgody zamawiającego.
7. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
8. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
9. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
   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”
   2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami)
   3. Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
   4. Rozporządzenie (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
   5. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mrożonki owocowe i warzywne | | |
| Opakowanie, opakowanie transportowe | warzywa i mieszanki warzywne | Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie  przyjęcia min – 18 ºC |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Wygląd ogólny | Warzywa i mieszanki warzywne | Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone;   * brokuły, kalafior – różyczki bez przerastających zielonych listków; * brukselka – kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych; * fasolka szparagowa – strąki całe, kształtne, niepołamane, sypkie;   -mieszanka warzywna fragmenty – warzywa w postaci fragmentów o nieregularnych kształtach; |
| Owoce mieszanki owocowe | Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie  popękane. Owoce bez szypułek, cale, sypkie, bez trwałych zlepieńców |
| Zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi | Warzywa i mieszanki  warzywne | Nie więcej niż 5 –10 % |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zanieczyszczenia | Warzywa i  mieszanki warzywne | Wolne od zanieczyszczeń obcych (insekty lub ich części), mineralnych (gleba, piasek), pochodzenia roślinnego (szypułki),  mechanicznych (drewno, tworzywa sztuczne, metal |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Barwa | Warzywa i mieszanki warzywne | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek);  - brukselka – główki barwy zielonej do zielono kremowej;  -fasolka szparagowa – barwa intensywna żółta lub zielona, nie zbrązowiała; |
| Owoce i mieszanki owocowe | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek);  -wiśnie – barwa czerwona do ciemnoczerwonej;  -porzeczka czarna – barwa ciemnogranatowa z odcieniem fioletowym; |
| Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Warzywa i mieszanki warzywne | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,  niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zdrowotność | Warzywa i mieszanki  warzywne | Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| Owoce i mieszanki owocowe | Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, wolne od oznak |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | zapleśnienia, gnicia i fermentacji |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | Warzywa i  mieszanki warzywne | Brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| Owoce i mieszanki  owocowe |

Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

.

# Wymagania przy każdej dostawie:

1. Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonych artykułów żywnościowych nie powinna przekraczać: – 18 ° C.
2. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy:
   * muszą być zgodne z: wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów
   * muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa
   * dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej
   * wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd, używanie maseczki zakrywającej nos i usta, przed rozpoczęciem wyładunku towaru obowiązkowa dezynfekcja rąk
3. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
4. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 – 9.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia telefonicznie bądź mailowo, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru– magazyniera, zgodnie z zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia, od poniedziałku do piątku, interwencyjnie w sobotę, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu żywnościowego oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności dostawcy.
5. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywienia i

pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu .

1. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów, kryteriów jakościowych oraz wątpliwości co do zachowania łańcucha chłodniczego nastąpi odmowa przyjęcia żywności.
2. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu roboczym do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.
3. Na czas trwania umowy i 2 miesiące po jej zakończeniu (do czasu rozstrzygnięcia nowego przetargu) dostawca zaopatrzy zamawiającego w zamrażarki skrzyniowe o pojemności 380-450L w ilości 6 szt.