



Załącznik nr 1 do SIWZ Część A

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach realizacji Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2016 Agencja ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest dostawa do magazynów organizacji partnerskich tj.: Federacji Polskich Banków Żywności, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej, Caritas Polska oraz Polskiego Czerwonego Krzyża, sera podpuszczkowego dojrzewającego.

Dostarczony ser podpuszczkowy dojrzewający musi spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym:

- 1) dotyczące zawartości metali oraz obecności pestycydów,
- 2) dotyczące znakowania opakowań jednostkowych oraz opakowań transportowych,
- 3) data minimalnej trwałości,
- 4) dodatków do żywności

oraz wymagania określone w Załączniku nr 1 do SIWZ (Część A).

Dokładne nazwy i adresy magazynów organizacji partnerskich do których musi być dostarczony ser podpuszczkowy dojrzewający, wraz z ilościami do dostarczenia zostały wskazane w Załączniku nr 1 do SIWZ (Część B).



A. Wymagania jakościowe dla sera podpuszczkowego dojrzewającego w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020 Podprogram 2016

I. Ser podpuszczkowy dojrzewający¹

Kod PKWiU 10.51.40

I.1. Wymagania ogólne

Dojrzałość – ser przed dostarczeniem powinien wykazywać cechy dojrzałego produktu.

Dopuszcza się dostawy serów podpuszczkowych dojrzewających następujących typów, tj.: Edamski/ Gouda/ Podlaski.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 3 miesiące.

I.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne sera Edamskiego : A. Wygląd B. Konsystencja C. Smakowitość	A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita, jasnożółta do żółtej B. Miąższ zwarty przy ucisku kciukiem, elastyczny C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny	PN-68/A-86230

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 definiuje pojęcie przetworów mlecznych w zał. Nr VII w Części III w pkt 2) jako: „produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka”.

Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są: nazwy wymienione w Załączniku VII do ww. Rozporządzenia, tj.: serwatka, śmietanka, masło, maślanka, olej maślany, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana, fil, rjażenka, rūgušpiens, nazwy w rozumieniu art. 5 dyrektywy 2000/13/WE lub art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.



	<p>Cechy organoleptyczne sera Gouda:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smakowitość</p>	<p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne do licznych, regularnie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości łebka od szpilki do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Mięsz zwały przy ucisku kciukiem, elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny</p>	
	<p>Cechy organoleptyczne sera Podlaskiego:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smakowitość</p>	<p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasoli; dopuszcza się niewielką liczbę oczek orzeszynowatych Barwa jednolita, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Mięsz zwały przy ucisku kciukiem, elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekki smak pasteryzacji</p>	
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735:2006 z obliczeń
3.	Zawartość wody, %, nie więcej niż	45	PN-EN ISO 5534:2005 z obliczeń
4.	Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	PN-73/A-86232 PN-EN ISO 5943:2007
5.	Obecność tłuszczów obcych	Zgodnie z uwagą zawartą w przypisie ¹ - Niedopuszczalna	Stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008 zał. XX Badania potwierdzające



			obecność tłuszczu obcego: - obecność steroli – PN-ISO 3594:2000 - zawartość kwasów tłuszczowych ISO 15884: 2002 ISO 15885: 2002 - zawartość tokoferoli i tokotrienoli PN-EN ISO 9936:2007
--	--	--	---

I.3. Opakowania

I.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający, w jednym kawałku o masie netto 400 g, musi być pakowany w opakowania jednostkowe wykonane z folii uznanej przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający w opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 25 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.



Łączna masa serów podpuszczkowych dojrzewających na palecie (netto) musi wynosić 500 kg.

I.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności oraz zawierać:

- 1) informację o nazwie produktu „Ser podpuszczkowy dojrzewający” oraz nazwę typu sera, tj.: ser Edamski/ Gouda/ Podlaski,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

Dodatkowo na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) wykaz składników według malejącego udziału,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) zawartość tłuszczu w suchej masie,
- 5) nazwę i adres producenta,
- 6) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 7) kraj pochodzenia,
- 8) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 9) wartość odżywczą,
- 10) warunki przechowywania.

Dodatkowo na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) datę minimalnej trwałości,



- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 6) warunki przechowywania.

I.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w formie nadruku na opakowaniu w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

Nadruk nie może w pełni przysłaniać produktu znajdującego się w opakowaniu.

I.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej.

I.3.6. Pozostałe

Ser podpuszczkowy dojrzewający należy dostarczyć do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru w temperaturze nie wyższej niż 10°C.