



## Załącznik nr 1\_A do SIWZ

### 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, Caritas Polska, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej oraz Polskiego Czerwonego Krzyża, niżej wymienionych artykułów spożywczych:

- 1) makaron jajeczny,
- 2) ryż biały,
- 3) herbatniki,
- 4) mleko UHT,
- 5) ser podpuszczkowy dojrzewający,
- 6) groszek z marchewką,
- 7) fasola biała,
- 8) koncentrat pomidorowy,
- 9) powidła śliwkowe,
- 10) gulasz wieprzowy z warzywami,
- 11) filet z makreli w oleju,
- 12) szynka drobiowa,
- 13) cukier biały,
- 14) olej rzepakowy.

Dostarczone artykuły spożywcze muszą 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,

określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego (Część A).



Dokładne nazwy i adresy magazynów organizacji partnerskich do których muszą być dostarczone artykuły spożywcze, wraz z ilościami każdego artykułu spożywczego do dostarczenia zostały wskazane w Załączniku nr 1 do SIWZ (Część B).

## A. Wymagania jakościowe dla artykułów spożywczych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020 Podprogram 2016

### I. Makaron jajeczny

Kod PKWiU 10.73.11

#### I.1. Wymagania ogólne

Makaron jajeczny - makaron muszelki nr 32 - produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej i wody, z dodatkiem masy jajowej pasteryzowanej (co najmniej dwa jaja w przeliczeniu na 1 kg mąki) i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

#### I.2. Wymagania szczegółowe

##### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>I. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u> A. Wygląd  B. Barwa  C. Zapach	A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstrociny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców obcy zapach niedopuszczalny	PN-93/A-74130



	<p>D. Forma</p> <p><u>II. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Smak i zapach</p>	<p>D. Muszelki</p> <p>A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadyczne zniekształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstrociny</p> <p>B. Jednolita, swoista dla użytych surowców</p> <p>C. Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny</p>	
2.	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie mniej niż	1,4	PN-A-74131:1999 zał. B
3.	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	12,5	PN-EN ISO 712:2012
4.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (m/m) roztworze HCl, % w s.m., nie więcej niż	0,12	PN-A-74014:1994
5.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-93/A-74130
6.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
7.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna	
8.	Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
9.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11
10.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37° w 1 g, nie więcej niż	1 000 jtk	PN-EN ISO 6888-1:2001 PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-2:2001 PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004



### **I.3. Opakowania**

#### **I.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Makaron jajeczny musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii dwuwarstwowej, z nadrukiem wewnętrznym, grubość 20/25 „cast” lub grubsza, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny 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 powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

#### **I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Makaron jajeczny w 500 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, 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 makaronu jajecznego na palecie (netto) musi wynosić 560 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 „Makaron jajeczny”,
- 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) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) sposób przygotowania do spożycia,
- 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). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni



opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący 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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## **II. Ryż biały**

**Kod PKWiU 10.61.11**

### **II.1. Wymagania ogólne**

Ryż biały – ryż, z którego usunięto łuskę, a następnie w procesie szlifowania usunięto całość okrywy lub część okrywy i zarodka.

Ziarno ryżu powinno być wolne od toksycznych i innych szkodliwych substancji.

Obecność żywych szkodników jest niedozwolona.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.



## II.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Zapach	A. Ziarno ryżu powinno być zdrowe, czyste B. wolny od obcych zapachów lub zapachu wskazującego na psucie	PN-ISO 7301:2004
2.	Wilgotność, %,(m/m) nie więcej niż	15,0	PN-EN ISO 712:2012
3.	Materiał obcy – organiczny (obce ziarna, łuski, okrywa, części słomy, itp.), % (m/m) nie więcej niż – nieorganiczny (kamienie, piasek, kurz, itp.), % (m/m), nie więcej niż	0,5  0,5	PN-ISO 7301:2004
4.	Ryż nieobłuszczony, % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5.	Ryż brązowy nie preparowany termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
6.	Ryż brązowy preparowany termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
7.	Ryż biały preparowany termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
8.	Fracja części ziarna poniżej 1,4 mm, % (m/m), nie więcej niż	0,1	
9.	Ziarna uszkodzone termicznie, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
10.	Ziarna uszkodzone, % (m/m), nie więcej niż	3,0	
11.	Ziarna niedojrzałe, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
12.	Ziarna kredowe, % (m/m), nie więcej niż	5,0	
13.	Ziarna czerwone i z czerwonymi prążkami, % (m/m), nie	12,0	PN-ISO 7301:2004



	więcej niż		
14.	Ryż woskowy, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
15.	Ziarna łamane, % (m/m), nie więcej niż	12,0	
16.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-74/A-74016

### II.3. Opakowania

#### II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ryż biały musi być pakowany w 1 kg (netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii przezroczystej uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. 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.

#### II.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Ryż biały w 1 kg opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 10 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, 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 ryżu białego na palecie (netto) musi wynosić 800 kg.





### II.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 „Ryż biały”,
- 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) datę minimalnej trwałości,
- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) kraj pochodzenia,
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) sposób przygotowania do spożycia,
- 8) wartość odżywcza,
- 9) 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.



### **II.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). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

### **II.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## **III. Herbatniki**

**Kod PKWiU 10.72.12**

### **III.1. Wymagania ogólne**

Herbatnik – wyrób ciastkarski o strukturze wielowarstwowej, wypieczony z ciasta poddanego procesowi laminowania, w kształcie prostokąta, otrzymany z mąki, tłuszczu roślinnego, środków spulchniających lub bez środków spulchniających z dodatkiem cukru oraz innych naturalnych dodatków i aromatów.



W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

### III.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd  B. Barwa  C. Smak i zapach	A. Powierzchnia - odpowiednia dla danego asortymentu, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczoneymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów Przełom – wielowarstwowy B. Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze, lecz nieprzypalone, dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie C. Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia	PN-A-74252:1998
2.	Zawartość suchej masy, % (m/m) nie mniej niż	95	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3 z obliczeń
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl, % w s.m., nie więcej niż	0,1	PN-59/A-88022
4.	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	20	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2. PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.3.
5.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014- 11



### **III.3. Opakowania**

#### **III.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Herbatniki muszą być pakowane w 200 g (netto) opakowania jednostkowe, dokładnie pokrywające wyrób, wykonane z folii uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania produktów spożywczych. 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.

#### **III.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Herbatniki w 200 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – pudła tekturowe, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, 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 herbatników na palecie (netto) musi wynosić 340 kg.

#### **III.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 „Herbatniki”,
- 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) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) wartość odżywczą,
- 9) 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.

### **III.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). Nadruk nie może w pełni przysłaniać produktu znajdującego się w opakowaniu.



### III.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## IV. Mleko UHT

**Kod PKWiU 10.51.11**

### IV.1. Wymagania ogólne

Mleko UHT – mleko poddane obróbce UHT podczas przepływu w temperaturze nie niższej niż 135<sup>0</sup>C, co najmniej przez 1 s, pakowane w aseptyczne opakowania.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 5 miesięcy.

### IV.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne: A. Wygląd	A. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez podstoju śmietanki	PN-68/A-86122



	B. Smak i zapach	B. Właściwy dla mleka, bez obcych posmaków i zapachów	
2.	Zawartość tłuszczu, % (m/m) nie mniej niż	3,2 Zawartość tłuszczu nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 0,05%	PN-EN ISO 1211:2011
3.	Kwasowość, °SH	Od 6,0 do 7,2	PN-68/A-86122
4.	Gęstość, g/ml, nie mniejsza niż	1,0280	PN-68/A-86122
5.	Zafałszowanie – rozwodnienie	Niedopuszczalne, punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764:2010
6.	Pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących	Niedopuszczalne	PN-A-86033:2002 Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008, zał. XV
7.	Trwałość	Ujemna	PN-93/A-86034/03
8.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml, nie więcej niż	100 jtk po próbie termostatowej	PN-EN ISO 4833-1: 2013-12

### IV.3. Opakowania

#### IV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Mleko UHT musi być pakowane w 1l opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową uznane przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. 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.

#### IV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Mleko UHT w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowane w opakowania transportowe zawierające nie więcej niż 12 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.

Liczba opakowań jednostkowych mleka UHT na palecie musi wynosić 720 sztuk.

#### **IV.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 „Mleko UHT – 3,2 % tł”,
- 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) datę minimalnej trwałości,
- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) kraj pochodzenia,
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) wartość odżywczą,
- 8) 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 objętości,
- 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **IV.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). Nadruk musi znajdować się na całości opakowania z wyłączeniem dolnej części opakowania i zawierać wizualizację gotowego produktu.

#### **IV.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.



## V. Ser podpuszczkowy dojrzewający<sup>1</sup>

Kod PKWiU 10.51.40

### V.1. Wymagania ogólne

Dojrzałość – ser przed dostarczeniem powinien wykazywać cechy dojrzałego produktu.

Dozwolone dodatki:

- o farba do serów,
- o chlorek wapniowy krystaliczny,
- o podpuszczka w płynie,
- o podpuszczka w proszku,
- o sól jadalna kamienna biała,
- o sól jadalna warzona,
- o zakwas ze szczepionek czystych kultur.

Dopuszcza się dostawy serów podpuszczkowych dojrzewających różnych typów lub rodzajów.

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

### V.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne: A. Kształt i wygląd B. Oczkowanie	A. Właściwy dla danego rodzaju sera, bez odkształceń B. Właściwe dla danego rodzaju sera	PN-68/A-86230

<sup>1</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”), wraz z późniejszymi zmianami definiuje pojęcie przetworów mlecznych w zał. Nr XII pkt II ppkt 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 części, jakichkolwiek naturalnych składników mleka”. Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są:  
– nazwy wymienione w Załączniku XII do ww. Rozporządzenia tj. (serwatka, śmietanka, masło, maślanka, masło topione, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana, fil),  
– nazwy w rozumieniu art. 5 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.



	C. Barwa D. Konsystencja  E. Smak i zapach	C. Jednolita, jasnożółta do żółtej D. Miąższ miękki, elastyczny niedopuszczalny kruchy, gumowaty, twardy E. Właściwy dla danego rodzaju sera, niedopuszczalny jałowy, gorzki, nietypowy	PN-68/A-86230
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735:2006 z obliczeń
3.	Zawartość wody, %, nie więcej niż	43	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 <sup>1</sup> - 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 PN-EN ISO 12228- 1:2014-09  - zawartość kwasów tłuszczowych ISO 15884: 2002 ISO 15885: 2002  - zawartość tokoferoli i tokotrienoli PN-EN ISO 9936:2007

### V.3. Opakowania

#### V.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający musi być pakowany w 400 g (netto) 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.

### **V.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Ser podpuszczkowy dojrzewający w 400 g 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.

### **V.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 pełnotłusty” oraz nazwę typu sera,
- 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 odżywcza,
- 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.

#### **V.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). Nadruk nie może w pełni przysłaniać produktu znajdującego się w opakowaniu.

#### **V.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

#### **V.3.6. Pozostałe**

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

## **VI. Groszek z marchewką**

**Kod PKWiU 10.39.17**

### **VI.1. Wymagania ogólne**

Groszek z marchewką – mieszanka warzywna konserwowa dwuskładnikowa – o składzie po 50% każdego ze składników w zalewie. Produkt otrzymany z groszku (młode zielone ziarna groszku) i marchewki (obranej, pokrojonej w kostkę) w zalewie, utrwalony przez sterylizację.

Dopuszcza się dla mieszanek warzywnych tolerancję wagową udziału procentowego poszczególnych składników do 10%.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 6 miesięcy.



## VI.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>  A. Wygląd - warzyw  - zalewy  B. Konsystencja  C. Smak i zapach  D. Barwa - warzyw  - zalewy	A. - Warzywa, wymieszane lub ułożone warstwami dopuszcza się niewielką ilość ziaren popękanych - Opalizująca z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej  B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda C. Charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawosłodki, bez obcych posmaków i zapachów D. - Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej, marchwi – żółtawo-pomarańczowa, groszku – zielonkawo-oliwkowa - Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnożółta z odcieniem zielonkawym	PN-A-77807:1997
2.	Warzywa ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy warzyw odciekniętych, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/16
3.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,2	PN-90/A-75101/10 PN-90/A-75101/10/Az1:2002
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 3
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż	0,2	PN-90/A-75101/17



6.	Masa warzyw odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	60	PN-90/A-75101/15
7.	Masa netto produktu g	400 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 12g	PN-90/A-75101/15
8.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
9.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
10.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
11.	Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
12.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

### VI.3. Opakowania

#### VI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką muszą być pakowane w 400 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### VI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką w 400 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 warzyw konserwowych – groszku z marchewką na palecie (netto) musi wynosić 600 kg.

### **VI.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 „Groszek z marchewką”,
- 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 jednostkach masy,
- 4) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 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) sposób użycia,
- 10) wartość odżywcza,



#### 11) 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych

#### **VI.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). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

#### **VI.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.



Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## VII. Fasola biała

**Kod PKWiU 10.39.15**

### VII.1. Wymagania ogólne

Fasola biała (konserwowa) – produkt otrzymany z nasion fasoli białej ziarnistej, jednorodnej odmianowo w zalewie, utwalony przez sterylizację.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 6 miesięcy.

### VII.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		
	A. Wygląd - ziaren fasoli	A. - Ziarna fasoli całe, zachowujące kształt, zdrowe, dopuszcza się obecność ziaren popękanych. Pęknięcia łupiny, nie powodujące zmiany kształtu ziarna powstające w trakcie pęcznienia ziarna nie stanowią wady produktu	PN-A-77807:1997
	- zalewy	- z osadem charakterystycznym dla fasoli białej, pochodzącym z tkanki roślinnej	
	B. Konsystencja	B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda	
	C. Smak i zapach	C. Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez obcych posmaków i zapachów	
	D. Barwa - ziaren fasoli	D. - Barwa ziaren fasoli typowa dla fasoli białej po obróbce termicznej,	
	- zalewy	- Barwa zalewy typowa dla użytego surowca	



2.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/Az1:2002
3.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 3
4.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż	0,2	PN-90/A-75101/17
5.	Masa netto produktu, g	400 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 12g	PN-90/A-75101/15
6.	Masa odcikniętej fasoli (ziaren), g, nie mniej niż	240	PN-90/A-75101/15, z obliczeń
7.	Masa fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % nie mniej niż	60	PN-90/A-75101/15
8.	Ziarna ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy ziarna odcikniętego, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/16
9.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
10.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
11.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
12.	Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
13.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005



### **VII.3. Opakowania**

#### **VII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Fasola biała musi być pakowana w 400 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### **VII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Fasola biała w 400 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 fasoli białej na palecie (netto) musi wynosić 600 kg.

#### **VII.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 „Fasola biała”,
- 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 netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 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) sposób użycia,
- 10) wartość odżywcza,
- 11) 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **VII.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). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej



powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

### **VII.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## **VIII. Koncentrat pomidorowy**

**Kod PKWiU 10.39.17**

### **VIII.1. Wymagania ogólne**

Koncentrat pomidorowy (30%) – produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych, czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 6 miesięcy.



## VIII.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metoda badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Smak i zapach C. Barwa	A. Jednorodna, przetarta masa, objawy zapeśnienia, sfermentowania niedopuszczalne B. Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych C. Od czerwonej z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym	PN-75/A-77601
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m)	30±2	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu, % nie więcej niż	11,5	PN-90/A-75101/04 pkt 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 z obliczeń
4.	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu, % (m/m), nie więcej niż	0,4	PN-90/A-75101/05 z obliczeń
5.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-90/A-75101/18 pkt 2
6.	Masa netto produktu, g	160 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,2g	PN-75/A-77601 PN-90/A-75101/15
7.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
8.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
9.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
10.	Liczba bakterii beztlenowych	10 jtk	PN-ISO 15213:2005





	przetrawnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż		
11.	Liczba strzępków pleśni metoda Howarda, % nie więcej niż	40	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS 44.207 (1984)
12.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15214:2002

### **VIII.3. Opakowania**

#### **VIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Koncentrat pomidorowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### **VIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Koncentrat pomidorowy w 160 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 koncentratu pomidorowego na palecie (netto) musi wynosić 512 kg.



### VIII.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 „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 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) datę minimalnej trwałości,
- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) kraj pochodzenia,
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) wartość odżywcza,
- 8) 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.



W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych

#### **VIII.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). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

#### **VIII.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.



## IX. Powidła śliwkowe

Kod PKWiU 10.39.22

### IX.1. Wymagania ogólne

Powidła śliwkowe – produkt o odpowiedniej konsystencji otrzymany przez gotowanie, po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek i/lub innych gatunków śliwek w postaci świeżej, mrożonej, pasteryzowanej lub pulp i/lub przecierów z dodatkiem cukru oraz ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, środków przeciwpieniących (oleje, tłuszcze jadalne), konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego.

Ilość pulpy owocowej lub przecieru ze śliwek wymagana do wytworzenia 1000 g produktu gotowego nie może być mniejsza niż 1600 g.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

### IX.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Barwa C. Smak D. Zapach	A. Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych składników B. Brunatna z odcieniem czerwonym lub brunatnym C. Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla powideł, z posmakiem karmelu i użytych dodatków, bez posmaków obcych D. Charakterystyczny dla powideł, z zapachem karmelu i użytych dodatków, bez zapachów obcych	PN-93/A-75102



2.	Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	54	PN-90/A-75101/02, pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % (m/m), nie mniej niż	0,9	PN-90/A-75101/04, pkt 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 PN-90/A-75101/04, PN-90/A-75101/04/Az1:2002
4.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z wyjątkiem pestek), % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-90/A-75101/17
5.	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż:	1 pestka + 1 fragment lub 2 fragmenty	PN-90/A-75101/17
6.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt.3
7.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
8.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
9.	Obecność szkodników (roztoczy)	Niedopuszczalna	PN-93/A-75102
10.	Zawartość dwutlenku siarki, mg/kg, nie więcej niż	125	PN-90/A-75101/23, pkt 3 PN-90/A-75101/23/Az2:2002
11.	Objawy zafermentowania lub zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-93/A-75102
12.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
13.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących	10 jtk	PN-ISO 15213:2005



	siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż		
14.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-EN ISO 4833- 1:2013-12

Dostarczane powidła śliwkowe powinny spełniać zapisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. (Dz. U. Nr 143 poz. 1398 z późn. zm.) w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.

### **IX.3. Opakowania**

#### **IX.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Powidła śliwkowe muszą być pakowane w 300 g (netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### **IX.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Powidła śliwkowe w 300 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – całość opakowana i zgrzana folią, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową - zawierającą nie więcej niż 12 sztuk 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 powideł śliwkowych na palecie (netto) musi wynosić 468 kg.



### IX.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 „Powidła śliwkowe”,
- 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) napis: „Otrzymany z ..... g owoców na 100g wyrobu gotowego”,
- 3) łączna zawartość cukru w g na 100 g wyrobu<sup>2</sup>
- 4) datę minimalnej trwałości,
- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 6) nazwę i adres producenta,
- 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 8) kraj pochodzenia,
- 9) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 10) wartość odżywczą,
- 11) 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,

---

<sup>2</sup> oznaczoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C z dokładnością  $\pm 3$  stopnie refraktometrycznych



- 4) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 6) warunki przechowywania.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **IX.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). Etykieta musi pokrywać większą część słoika i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

#### **IX.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.





## X. Gulasz wieprzowy z warzywami

Kod PKWiU 10.85.11

### X.1. Wymagania ogólne

Gulasz wieprzowy z warzywami o łagodnym smaku – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z:

- 50% mięsa wieprzowego, tj.: łopatki wieprzowej 4D bez skóry, bez kości, bez elementu golonki, pokrojonej w kawałki o różnym kształcie i wielkości jednakże nie mniejszej niż 2 cm (niedozwolony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, surowców tłuszczowych typu skórki i/lub podrobowych),
- 15% warzyw, tj.: marchew, pietruszka, cebula, papryka,
- 4,5% koncentratu pomidorowego 30%,
- sosu (zawierającego w składzie przyprawy),

utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

### X.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja	A. - Produkt: Kawałki mięsa wieprzowego i kawałki warzyw zalane sosem, w sosie widoczne drobiny przypraw, na powierzchni i w treści dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu,	PN-85/A-82056



	B. Smak i zapach  C. Barwa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mięso wieprzowe: Mięso z łopatki wieprzowej bez skóry, bez kości, pokrojonej w kawałki o różnym kształcie i wielkości jednakże nie mniejszej niż 2 cm (niedozwolony dodatek surowców tłuszczowych typu skórki i/lub podrobowych). Konsystencja miękka, zwięzła, nie rozpadająca się</li> <li>- Warzywa: Widoczne kawałki warzyw, tj.: marchwi, pietruszki, cebuli i papryki różnego kształtu i wielkości. Konsystencja miękka</li> <li>- Sos: Konsystencja płynna, lekko zawieszista po podgrzaniu, widoczne drobiny przypraw</li> </ul> <p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mięsa wieprzowego: Łagodny, typowy dla mięsa wieprzowego, oraz użytych przypraw; bez obcych posmaków i zapachów;</li> <li>- Warzyw: Charakterystyczny dla warzyw po obróbce termicznej</li> <li>- Sosu: Typowy dla sosu; bez obcych posmaków i zapachów.</li> </ul> <p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mięsa wieprzowego: Charakterystyczna dla mięsa po obróbce termicznej,</li> <li>- Warzyw: Naturalna, charakterystyczna dla warzyw po obróbce termicznej</li> <li>- Sosu: Charakterystyczna dla użytych składników</li> </ul>	
2.	Zawartość mięsa wieprzowego w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %, nie mniej niż	50	PN-85/A-82056
3.	Zawartość tłuszczu, % nie więcej niż	20	PN-73/A-82111 PN-85/A-82100 PN-ISO 1444:2000



4.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-85/A-82100 PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002
5.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02 PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
6.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03 PN-A-82055-5:1994
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż:	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
8	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005

### **X.3. Opakowania**

#### **X.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Gulasz wieprzowy z warzywami musi być opakowany w 850 g (netto) puszek eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 99 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### **X.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Gulasz wieprzowy z warzywami w 850 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 gulaszu wieprzowego z warzywami na palecie (netto) musi wynosić 734,4 kg.

### **X.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 „Gulasz wieprzowy z warzywami”,
- 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) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) sposób przygotowania do spożycia,
- 9) wartość odżywczą jednej porcji,
- 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **X.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). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

#### **X.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.



Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## XI. Filet z makreli w oleju

### Kod PKWiU 10.20.24

#### XI.1. Wymagania ogólne

Filet z makreli w oleju rzepakowym – konserwa rybna wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z:

- filetów z makreli – 60% ryby przed sterylizacją,
- oleju rzepakowego – 40% przed sterylizacją,
- soli,

utrwalona przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

#### XI.2. Wymagania szczegółowe

##### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja	A. <u>Wygląd</u> : lustro stanowią filety, wyrównanej wielkości, ułożone skórą do dna puszki, zalane olejem. Filety o liniach cięć równych, nieposzarpanych, nieuszkodzone, dopuszcza się nieznaczne usterki w oprawieniu (np. pozostałości błony otrzewnej	PN-92/A-86732



	B. Barwa  C. Smak i zapach  D. Tekstura	i płetw, uszkodzenia lekkie skóry) oraz kawałek fileta dla wyrównania masy B. <u>Barwa</u> : – Mięsa ryby - charakterystyczna dla makreli, dopuszczalne nieznaczne pociemnienia, – Oleju - typowa dla oleju rzepakowego C. Słonawy, zharmonizowany, typowy dla produktu, niedopuszczalne: obcy, gorzki, jełki D. Zwięzła, lekko sucha, dopuszcza się miękką lub włóknistą, kruchą „niedopuszczalna mazista”	
2.	Masa netto, g	170 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,7g	Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995
3.	Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż, % (po sterylizacji)	50	PN-92/A-86732 Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995
4.	Udział warstwy wodnej nie więcej niż, %	12	PN-92/A-86732
5.	Zawartość chlorku sodu w granicach, %	0,5-2,5	PN-74/A-86739
6.	Szczelność	Szczelne	PN-92/A-86732 pkt.2.3.10
7.	Trwałość	Ujemna	PN-92/A-86732 pkt.2.3.11
8.	Zawartość histaminy-mg/100g produktu, nie więcej niż	10	PN-90/A-86786 PN-90/A-86786/Az1:1997
9.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g	Nieobecne	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
10.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
11.	Obecność zanieczyszczeń niebezpiecznych dla zdrowia, organicznych (kawałki blachy, szkła, zanieczyszczenia	Niedopuszczalna	PN-92/A-86732



	organiczne nie pochodzące z zastosowanych składników)		
--	---	--	--

### **XI.3. Opakowania**

#### **XI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Filet z makreli w oleju musi być pakowany w 170 g (netto) podłużne puszkę eo (easy open), dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.

#### **XI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Filet z makreli w oleju w 170 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 filetów z makreli w oleju na palecie (netto) musi wynosić 666,4kg.

#### **XI.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 „Filet z makreli w oleju”,
- 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) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) wyprodukowano w ...,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) wartość odżywczą,
- 9) warunki przechowywania,
- 10) obszar połowu makreli,
- 11) metodę połowu makreli.

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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



#### **XI.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). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji. W przypadku zastosowania etykiety musi ona znajdować się na całej powierzchni górnej opakowania.

#### **XI.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## **XII. Szynka drobiowa**

### **Kod PKWiU 10.13.1**

#### **XII.1. Wymagania ogólne**

Szynka drobiowa – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub grubo i średniorozdrobnionych mięśni piersiowych bez skóry z mięsa drobiowego (niedozwolony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, białek



i preparatów białkowych, surowców tłuszczowych typu skórki), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcji powinna wynosić co najmniej 70%.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

## XII.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<p><u>Cechy organoleptyczne</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Zapach</p> <p>D. Smak</p> <p>E. Struktura i konsystencja</p>	<p>A. Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstwa tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (niedozwolony dodatek:, surowców tłuszczowych typu skórki). Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.</p> <p>B. Barwa na powierzchni bloku charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia</p> <p>C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce</p> <p>D. Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce</p> <p>E. Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta</p>	PN-85/A-82056



2.	Zawartość białka, %, nie mniej niż	16	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002 z obliczeń (zawartość białka z obliczeń w oparciu o zawartość azotu)
3.	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie więcej niż	5	PN-ISO 1444:2000
4.	Zawartość soli kuchennej, % (m/m) nie więcej niż	2,3	PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002
5.	Zawartość skrobi, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-85/A-82059
6.	Zawartość wsadu surowców mięsnotłuszczowych ogółem, % (m/m) nie mniej niż	70,0	PN-A-82022:1998 z obliczeń
7.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 pkt 2.4.1. PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
8.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
9.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
10.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007

## XII.3. Opakowania

### XII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka drobiowa musi być pakowana w 300 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 99 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. 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.



### **XII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Szynka drobiowa w 300 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, 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 szynki drobiowej na palecie (netto) musi wynosić 518,4 kg.

### **XII.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 „Szynka drobiowa”,
- 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) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,



- 8) wartość odżywczą,
- 9) 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **XII.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). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

#### **XII.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

### **XIII. Cukier biały**

**Kod PKWiU 10.81.12**

#### **XIII.1. Wymagania ogólne**

Cukier biały – produkt otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do spożycia.

#### **XIII.2. Wymagania szczegółowe**

##### **Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja  B. Barwa  C. Smak  D. Zapach	A. Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru D. Bez obcego zapachu	PN-A-74855-2:1996
2.	Klarowność roztworu	Dopuszcza się śladową opalizację	PN-A-74855-2:1996
3.	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	99,7	ICUMSA GS 2/3-1:2011 ICUMSA GS 2/3-1:1994
4.	Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż	0,06	ICUMSA GS 2/1/3/9-15:2007 ICUMSA GS 2/1/3-15:1994
5.	Zawartość substancji redukujących, % (m/m) nie więcej niż	0,04	ICUMSA GS 2/3/9-5:2011 ICUMSA GS 2/3/9-5:2007 ICUMSA GS 2/3-5:1994



6.	Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU)) nie więcej niż	100	ICUMSA GS 2/3-10:2011 ICUMSA GS 2/3-10:2007 ICUMSA GS 2/3-9:1994
7.	Zawartość popiołu konduktometrycznego % (m/m) nie więcej niż	0,04	ICUMSA GS 2/3-17:2011 ICUMSA GS 2/3-17:2002 ICUMSA GS 2/3-17:1994
8.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne mg/kg	Niedopuszczalne	PN-87/A-74855/10

### **XIII.3. Opakowania**

#### **XIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Cukier biały musi być pakowany w 1 kg (netto) torebki papierowe jedno-lub dwuwarstwowe. 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.

#### **XIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Cukier biały w 1 kg opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe wykonane z papieru formowanego w prostopadłościan lub folii przezroczystej, zawierające nie więcej niż 10 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 cukru białego na palecie (netto) musi wynosić 840 kg.





### **XIII.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 „Cukier biały”,
- 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) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 2) nazwę i adres producenta,
- 3) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 4) kraj pochodzenia,
- 5) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 6) wartość odżywczą,
- 7) warunki przechowywania.

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

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



W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **XIII.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). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania i zawierać wizualizację gotowego produktu.

#### **XIII.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

## **XIV. Olej rzepakowy**

**Kod PKWiU 10.41.56**

### **XIV.1. Wymagania ogólne**

Rafinowany olej rzepakowy – olej otrzymany z deklarowanego oleju surowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu),



odkwaszaniu (neutralizacji i lub/destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji). Smakowitość oleju powinna być co najmniej dobra.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 6 miesięcy.

## XIV.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Klarowność	olej przechowywany przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C - przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908:2000
2.	Barwa, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż	8	PN-84/C-04534-02 PN-C-04534-02:1984
3.	Liczba kwasowa, mg 0,1M KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-EN ISO 660:2010 pkt. 9.1
4.	Liczba nadtlenkowa, mEq O <sub>2</sub> /kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960:2012
5.	Liczba anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885:2008
6.	Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662:2001
7.	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663:2009
8.	Alkaliczność (zawartość mydeł), mg sodu na kg, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 10539:2002
9.	Zawartość substancji nie zmydlających się, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 18609:2002 PN-EN ISO 3596:2002
10.	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m) ogółem nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
11.	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych, % (m/m), nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-4:2015-07



### **XIV. 3. Opakowania**

#### **XIV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych**

Olej rzepakowy musi być pakowany w plastikowe butelki o pojemności 1 l, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). 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.

#### **XIV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych**

Olej rzepakowy w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe - zgrzewki lub w kartony, zawierające nie więcej niż 15 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, 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.

Liczba opakowań jednostkowych oleju rzepakowego na palecie musi wynosić 810 sztuk.

#### **XIV.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 „Olej rzepakowy”,
- 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 objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) wartość odżywcza,
- 9) 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 objętości,
- 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.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

#### **XIV.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). Etykieta musi zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

#### **XIV.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.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.