



Załącznik nr 1 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach realizacji Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2018 Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest dostawa do magazynów organizacji partnerskich tj.: Federacji Polskich Banków Żywności, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej, Caritas Polska oraz Polskiego Czerwonego Krzyża, niżej wymienionych artykułów spożywczych:

- 1) groszek z marchewką,
- 2) fasola biała,
- 3) koncentrat pomidorowy
- 4) buraczki wiórki,
- 5) powidła śliwkowe,
- 6) makaron jajeczny,
- 7) makaron kukurydziany bezglutenowy,
- 8) kasza gryczana,
- 9) herbatniki maślane,
- 10) mleko UHT,
- 11) ser podpuszczkowy dojrzewający,
- 12) szynka drobiowa,
- 13) szynka wieprzowa mielona,
- 14) pasztet wieprzowy,
- 15) filet z makreli w oleju,
- 16) cukier biały,
- 17) olej rzepakowy.

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym dotyczące:

- 1) zawartości metali oraz obecności pestycydów,
- 2) znakowania opakowań jednostkowych oraz opakowań transportowych,



- 3) daty minimalnej trwałości,
- 4) dodatków do żywności

oraz wymagania określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego w Załączniku nr 1 do SIWZ (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 2018

I. Groszek z marchewką

Kod PKWiU 10.39.17

I.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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

I.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		
	A. Wygląd - 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	PN-A-77807:1997
	B. Konsystencja	B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda	
	C. Smak i zapach	C. Charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawosłodki, bez obcych posmaków i zapachów	
	D. Barwa	D.	



	- warzyw - zalewy	- Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej, marchwi – żółtawo-pomarańczowa, groszku – zielonkawo-oliwkowa - Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnożółta z odcieniem zielonkawym	
2.	Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych (warzywa ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki), % (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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany	10 jtk	PN-ISO 15213:2005



	(IV) w 1 g, nie więcej niż		
--	----------------------------	--	--

I.3. Opakowania

I.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 od 73 mm do 83 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.

I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką w 400 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające 10 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa warzyw konserwowych – groszku z marchewką na palecie (netto) musi wynosić 600 kg.

I.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE)



nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Groszek z marchewką”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Groszek z marchewką konserwowany),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość poszczególnych składników),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,
- 10) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 11) kraj pochodzenia,
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,



- 14) warunki przechowywania,
- 15) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta,
- 16) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem groszku z marchewką oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Groszek z marchewką”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.

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/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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



II. Fasola biała

Kod PKWiU 10.39.15

II.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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

II.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd - ziaren fasoli - zalewy B. Konsystencja C. Smak i zapach D. Barwa - ziaren fasoli - zalewy	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 - Z osadem charakterystycznym dla fasoli białej, pochodzącym z tkanki roślinnej B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda C. Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez obcych posmaków i zapachów D. – Barwa ziaren fasoli typowa dla fasoli białej po obróbce termicznej, – Barwa zalewy typowa dla użytego surowca	PN-A-77807:1997
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 12 g	PN-90/A-75101/15
6.	Masa odciekniętej 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.	Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych (ziarna ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki), % (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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

II.3. Opakowania

II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Fasola biała musi być pakowana w 400 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy od 73 mm do 83 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.

II.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Fasola biała w 400 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające 10 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa fasoli białej na palecie (netto) musi wynosić 600 kg.

II.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Fasola biała”,



- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Fasola biała konserwowa),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,
- 10) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 11) kraj pochodzenia,
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta,
- 16) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem fasoli białej oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.



W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Fasola biała”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.



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/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

III. Koncentrat pomidorowy

Kod PKWiU 10.39.17

III.1. Wymagania ogólne

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

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.



III.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metoda badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-75/A-77601
	A. Wygląd i konsystencja	A. Jednorodna, gęsta, przetarta masa, objawy zapleśnienia, sfermentowania niedopuszczalne, niedopuszczalna konsystencja płynna z widoczną oddzieloną wodą (sokiem)	
	B. Smak i zapach	B. Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych	
	C. Barwa	C. Od czerwonej z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym	
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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
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

III.3. Opakowania

III.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.

III.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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa koncentratu pomidorowego na palecie (netto) musi wynosić 512 kg.



III.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 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.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.



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

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

IV. Buraczki wiórki

Kod PKWiU 10.39.18

IV.1. Wymagania ogólne

Buraczki wiórki – produkt marynowany otrzymany z obranych buraków ćwikłowych w kształcie wiórków - w zalewie octowej, z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.



W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

IV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd zewnętrzny B. Konsystencja C. Smak i zapach D. Barwa warzyw E. Barwa i klarowność zalewy	A. Buraki w kształcie wiórków; dopuszcza się fragmenty buraków B. Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste C. Słodko-kwaśny, typowy dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych D. Ciemnoamarantowa, typowa dla buraków ćwikłowych E. Ciecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca; dopuszcza się osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej	PN-A-77806:1997
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m) nie mniej niż	10	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, nie więcej niż % (m/m)	1,1	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 chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,0	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/Az1:2002 PN-90/A-75101/10 pkt 3 PN-90/A-75101/10/Az1:2002
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-90/A-75101/17



6.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 2 PN-90/A-75101/18 pkt 3
7.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
8.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
9.	Masa netto produktu, g, nie mniej niż	350 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 10,5 g	PN-90/A-75101/15
10.	Masa buraczków odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	70	PN-90/A-75101/15
11.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
12.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
13.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

IV.3. Opakowania

IV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Buraczki wiórki muszą być pakowane w 350 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.

V.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych



Buraczki wiórki w 350 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – całość opakowana i zgrzana folią, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową - zawierające nie więcej niż 12 sztuk opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, ułożonych warstwowo na pałecie, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa buraczków wiórków na pałecie (netto) musi wynosić 420 kg.

IV.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Buraczki wiórki”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Buraczki wiórki marynowane),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,



- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,
- 10) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 11) kraj pochodzenia,
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta,
- 16) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem buraczków wiórków oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



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

- 1) nazwę produktu: „Buraczki wiórki”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

V. Powidła śliwkowe

Kod PKWiU 10.39.22

V.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. Niedozwolony dodatek 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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.



V.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja E. Barwa F. Smak G. Zapach	A. Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami mięszu 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 PN-90/A-75101/18, pkt.2



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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
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.

V.3. Opakowania

V.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.

V.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, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa powideł śliwkowych na palecie (netto) musi wynosić 468 kg.

V.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Powidła śliwkowe”,



- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 4) napis: „Sporządzono z g owoców na 100 g produktu”,
- 5) łączna zawartość cukru w g na 100 g wyrobu¹,
- 6) datę minimalnej trwałości,
- 7) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 8) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,
- 10) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 11) kraj pochodzenia,
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

¹ oznaczoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C z dokładnością ± 3 stopnie refraktometrycznych



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

- 1) nazwę produktu: „Powidła śliwkowe”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.

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



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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

VI. Makaron jajeczny

Kod PKWiU 10.73.11

VI.1. Wymagania ogólne

Makaron jajeczny - makaron w formie muszelki, której najdłuższy wymiar wynosi 20 mm (± 1 mm) - produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej i wody, z dodatkiem płynnej 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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

VI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>I. Cechy</u>		PN-93/A-74130



	<p><u>organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Zapach</p> <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>A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstrociny</p> <p>B. Jednolita, swoista dla użytych surowców</p> <p>C. Swoisty dla użytych surowców obcy zapach niedopuszczalny</p> <p>D. Krótkie, muszelki, których najdłuższy wymiar wynosi 20 mm (± 1 mm)</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 % roztworze HCl, % 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 Salmonella spp w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11 PN-EN ISO 6579-1:2017-04
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

VI.3. Opakowania

VI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Makaron jajeczny musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, 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. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania. 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

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, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa makaronu jajecznego na palecie (netto) musi wynosić 560 kg.

VI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi:

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

- 1) nazwę produktu: „Makaron jajeczny”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o kształcie makaronu (makaron jajeczny muszelki),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość masy jajowej),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,



- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 7) nazwę i adres producenta,
- 8) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 9) kraj pochodzenia,
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywcza,
- 12) warunki przechowywania,
- 13) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych, np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,
- 14) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem makaronu jajecznego oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Makaron jajeczny”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.



Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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 musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

VII. Makaron kukurydziany bezglutenowy

Kod PKWiU 10.73.11

VII.1. Wymagania ogólne

Makaron kukurydziany bezglutenowy - makaron w formie świderków - produkt otrzymany z mąki kukurydzianej i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

Zawartość glutenu zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu.

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

VII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

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 pstrocin B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców obcy	PN-93/A-74130



	D. Forma <u>II. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach	zapach niedopuszczalny D. Krótkie, świderki A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadyczne zniekształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstrociny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny	
2.	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	12,5	PN-EN ISO 712:2012
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, % nie więcej niż	0,12	PN-A-74014:1994
4.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-93/A-74130
5.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
6.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna	
7.	Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
8.	Zawartość glutenu mg/kg, nie więcej niż	20	Test producenta: RIDASCREEN® Gliadin nr R7001 firmy R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany

VII.3. Opakowania

VII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Makaron kukurydziany bezglutenowy musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, 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. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania.

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

Makaron kukurydziany bezglutenowy 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, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa makaronu kukurydzianego bezglutenowego na palecie (netto) musi wynosić 560 kg.

VII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG,



dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi, w tym w szczególności przepisy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności:

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

- 1) nazwę produktu: „Makaron kukurydziany bezglutenowy”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o kształcie makaronu (makaron kukurydziany bezglutenowy świderki),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 7) nazwę i adres producenta,
- 8) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 9) kraj pochodzenia,
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywczą,
- 12) warunki przechowywania,



- 13) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych, np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,
- 14) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem makaronu kukurydzianego bezglutenowego oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Makaron kukurydziany bezglutenowy”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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 musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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



VIII. Kasza gryczana

Kod PKWiU 10.61.32

VIII.1. Wymagania ogólne

Kasza gryczana prażona cała – kasza uzyskana z ziarna gryki poddanego zabiegom hydrotermicznym.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 9 miesięcy.

VIII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Smak po ugotowaniu B. Zapach C. Barwa	A. Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty B. Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nieswoisty C. Swoista dla produktu poddanego zabiegom hydrotermicznym	PN-64/A-74013
2.	Wilgotność, % nie więcej niż	13,0	PN-EN ISO 712:2012
3.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % nie więcej niż, w tym: – nieobłuszczonych ziaren gryki – obłuszczonych ziaren roślin uprawnych – ziaren obcych – szkodliwych dla zdrowia	1,2 0,5 0,2 0,5 0,05	PN-74/A-74016
4.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
5.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych	Niedopuszczalna	PN-76/A-74016



	i innych oraz ich pozostałości		
6.	Granulacja a) Zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito blaszane o średnicy oczek 1 mm, %, nie więcej niż b) Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4 mm, %, nie więcej niż	0,2 7	PN-73/A-74015
7.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014:1994

VIII.3. Opakowania

VIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Kasza gryczana musi być pakowana w 500 g (netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosioowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, 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. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania. 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

Kasza gryczana w 500 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowana w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 18 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa kaszy gryczanej na palecie (netto) musi wynosić 648 kg.

VIII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Kasza gryczana”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Kasza gryczana prażona),
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub



- reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 4) datę minimalnej trwałości,
 - 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
 - 6) nazwę i adres producenta,
 - 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeżeli podmiotem tym nie jest producent),
 - 8) kraj pochodzenia,
 - 9) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
 - 10) wartość odżywczą,
 - 11) warunki przechowywania,
 - 12) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych (np. łyżka, szklanka, filiżanka) lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,
 - 13) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem kaszy gryczanej oraz innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018 wskazanych we wstępie opisu przedmiotu zamówienia.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Kasza gryczana”,
- 2) datę minimalnej trwałości,



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

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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 musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

IX. Herbatniki maślane

Kod PKWiU 10.72.12

IX.1. Wymagania ogólne

Herbatniki maślane – wyrób ciastkarski o strukturze wielowarstwowej, wypieczony z ciasta poddanego procesowi laminowania, w kształcie prostokąta, otrzymany z mąki, masła² (minimum 13%), środków spulchniających lub bez środków spulchniających z dodatkiem cukru oraz innych naturalnych dodatków i aromatów. Niedozwolony dodatek tłuszczów roślinnych.

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

IX.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

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

Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są: nazwy wymienione w Załączniku VII do ww. Rozporządzenia, tj.: serwatka, śmietanka, masło, maślanka, olej maślany, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana,



Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<p><u>Cechy organoleptyczne</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Smak i zapach</p>	<p>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 okruszków Przełom – wielowarstwowy</p> <p>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</p> <p>C. Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych surowców, naturalnych dodatków i aromatów bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia</p>	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, %, 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.

IX.3. Opakowania

IX.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Herbatniki maślane 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

fil, rjażenka, rūgušpiens, nazwy w rozumieniu art. 5 dyrektywy 2000/13/WE lub art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.



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

Herbatniki maślane 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, ułożone 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa herbatników maślanych na palecie (netto) musi wynosić 340 kg.

IX.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.



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

- 1) nazwę produktu: „Herbatniki maślane”,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość masła),
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 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.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Herbatniki maślane”,



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

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

X. Mleko UHT

Kod PKWiU 10.51.11

X.1. Wymagania ogólne

Mleko UHT – mleko poddane obróbce UHT podczas przepływu w temperaturze nie niższej niż 135⁰C, co najmniej przez 1 s, pakowane w aseptyczne opakowania.

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

X.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne: A. Wygląd B. Smak i zapach	A. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez podstoju śmietanki B. Właściwy dla mleka, bez obcych posmaków i zapachów	PN-68/A-86122



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	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

X.3. Opakowania

X.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.

X.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Mleko UHT w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki lub kartony zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

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

X.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Mleko UHT – 3,2 % tł”,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 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 odżywcza,
- 11) warunki przechowywania,
- 12) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Mleko UHT – 3,2 % tł”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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 musi znajdować się na całości opakowania z wyłączeniem dolnej części opakowania 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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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



XI. Ser podpuszczkowy dojrzewający³

Kod PKWiU 10.51.40

XI.1. Wymagania ogólne

Dojrzałość – ser przed dostarczeniem powinien wykazywać cechy dojrzałego produktu.

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

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

XI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne sera Edamskiego : A. Wygląd B. Konsystencja C. Smak i zapach	A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej B. Mięsz zwarty, przy ucisku kciukiem elastyczny C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny	PN-68/A-86230 PN-73/A-86232

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 definiuje pojęcie przetworów mlecznych w zał. Nr VII w Części III w pkt 2) jako: „produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka”.

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



	<p>Cechy organoleptyczne sera Gouda:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p>	<p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne do licznych, regularnie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości łąbka od szpilki do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Mięsz zwarty, przy ucisku kciukiem elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny</p>	<p>PN-68/A-86230</p> <p>PN-73/A-86232</p>
	<p>Cechy organoleptyczne sera Podlaskiego:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p>	<p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasoli; dopuszcza się niewielką liczbę oczek orzeszynowatych Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Mięsz zwarty, przy ucisku kciukiem elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekki smak pasteryzacji</p>	<p>PN-68/A-86230</p> <p>PN-73/A-86232</p>
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735:2006
3.	Zawartość wody, %, nie więcej niż	45	PN-EN ISO 5534:2005 z obliczeń
4.	Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	PN-73/A-86232 PN-EN ISO 5943:2007
5.	Obecność tłuszczów obcych	- Niedopuszczalna	Stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008 zał. XX Badania potwierdzające



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

XI.3. Opakowania

XI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający, w jednym kawałku o masie netto 400 g, musi być pakowany w atmosferze ochronnej/modyfikowanej w opakowania jednostkowe wykonane z folii uznanej przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Materiały opakowaniowe 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.

XI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający w opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 25 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

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

XI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Ser podpuszczkowy dojrzewający”, oraz nazwę typu sera, tj.: ser Edamski/ Gouda/ Podlaski,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 4) datę minimalnej trwałości,



- 5) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 6) zawartość tłuszczu w suchej masie,
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywczą,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Ser podpuszczkowy dojrzewający”, oraz nazwę typu sera, tj.: ser Edamski/ Gouda/ Podlaski,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.



Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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

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

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

XI.3.6. Pozostałe

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

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 gruborozdrobnionych 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 produkcie powinna wynosić co najmniej 70%.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR 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.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		



	<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 warstewka 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 i przekroju 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>	<p>PN-85/A-82056</p>
2.	Zawartość białka, %, nie mniej niż	16	PN-75/A-04018
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 PN-ISO 1841-1:2002
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.	Zawartość hydroksyproliny, % (m/m) nie więcej niż	0,08	PN-ISO 3496:2000
8.	Obecność barwników/ Obecność związków barwiących	nieobecne	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006
9.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 pkt 2.4.1.



			PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
10.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
11.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
12.	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) 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.

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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa szynki drobiowej na palecie (netto) musi wynosić 518,4 kg.

XII.3.3. Znakowanie



Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Szynka drobiowa”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Szynka drobiowa konserwa mięsna sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Zawartość mięsa musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.⁴,

⁴ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywczą,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 15) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Szynka drobiowa”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,



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

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

XIII. Szynka wieprzowa mielona

Kod PKWiU 10.13.15.0

XIII.1. Wymagania ogólne

Szynka wieprzowa mielona – konserwa blokowa – wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, z dodatkiem lub bez dodatku surowców uzupełniających zwiększających wodochłonność.

Do produkcji szynki wieprzowej mielonej stosuje się surowce spełniające wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, tj.:

- mięso wieprzowe odpowiadające definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia, Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE



- L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.⁵, w ilości nie mniejszej niż 65% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- inne składniki pochodzenia zwierzęcego, pozyskane wyłącznie ze świń z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie,
 - sól spożywczą w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5 % masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
 - dozwolone dodatki do żywności i aromaty,
 - przyprawy,
 - składniki pochodzenia roślinnego z wyłączeniem skrobi.

Szynka wieprzowa mielona musi być utrwalona 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.

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

XIII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd	A. Blok o gładkich powierzchniach: <ul style="list-style-type: none">– otoczony galaretą i/lub wytopionym tłuszczem i/lub sokiem mięsnym lub– bez wytopionego tłuszczu i/lub galarety i/lub soku mięsnego. Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem, galaretą lub powietrzem. Na	PN-85/A-82056

⁵ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



	B. Barwa C. Zapach D. Smak E. Konsystencja	przekroju w większości widoczne kawałki mięsa. B. Barwa bloku i przekroju od beżowo-różowej do różowo-kremowej charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii Barwa tłuszczu – biała do szaro-kremowej Barwa galarety i/lub soku mięsnego – jednolita w całej masie, od słomkowej do bursztynowej C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce D. Smak swoisty dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki obce E. Zwięzła, jednorodna, blok konserwy tworzy jednolitą bryłę, nie rozpada się	
2.	Zawartość tłuszczu % nie więcej niż	5,0	PN-ISO 1444: 2000
3.	Zawartość białka % nie mniej niż	15,0	PN-75/A-04018
4.	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety % nie więcej niż	25,0	PN-85/A-82056
5.	Obecność skrobi	niedopuszczalna	PN-85/A-82059
6.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
7.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
8.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
9.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007



XIII.3. Opakowania

XIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka wieprzowa mielona 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.

XIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Szynka wieprzowa mielona 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa szynki wieprzowej mielonej na palecie (netto) musi wynosić 518,4 kg.

XIII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz



rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Szynka wieprzowa mielona”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Szynka wieprzowa mielona konserwa sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość mięsa wieprzowego). Zawartość mięsa wieprzowego musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.⁶),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),

⁶ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 15) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Szynka wieprzowa mielona”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,



- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego 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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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



XIV. Pasztet wieprzowy

Kod PKWiU 10.13.15.0

XIV.1. Wymagania ogólne

Pasztet wieprzowy – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z:

- mięsa wieprzowego odpowiadającego definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.⁷), w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- innych składników pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych wyłącznie ze świń,
- soli spożywczej w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5 % masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- dozwolonych dodatków do żywności i aromatów,
- przypraw,
- składników pochodzenia roślinnego

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.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać

⁷ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

XIV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa C. Zapach D. Smak E. Konsystencja	A. Blok o gładkich powierzchniach otoczony wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu. Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem lub powietrzem. B. Barwa typowa dla użytych składników Barwa – beżowa do beżoworóżowej, różowo-brązowa Barwa wytopionego tłuszczu – biała z odcieniem szarym do kremowej C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce D. Smak swoisty dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki obce E. Zwięzła do smarownej, jednorodna	PN-85/A-82056
2.	Zawartość tłuszczu % nie więcej niż	45,0	PN-ISO 1444:2000 PN-73/A-82111
3.	Zawartość skrobi, % nie więcej niż	6,0	PN-85/A-82059
4.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
5.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
6.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
7.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007



XIV.3. Opakowania

XIV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Pasztet wieprzowy 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.

XIV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Pasztet wieprzowy 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa pasztetu wieprzowego na palecie (netto) musi wynosić 499,2 kg.

XIV.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE



Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Paszтет wieprzowy”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Paszтет wieprzowy konserwa sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość mięsa wieprzowego oraz innych składników pochodzących ze świń). Zawartość mięsa wieprzowego musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.⁸),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,

⁸ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywczą,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 15) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Paszтет wieprzowy”
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.



Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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

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.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.



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

XV. Filet z makreli w oleju

Kod PKWiU 10.20.24

XV.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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

XV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd	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	PN-92/A-86732



	B. Barwa C. Smak i zapach D. Tekstura	(np. pozostałości błony otrzewnej 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 PN-92/A-86732
3.	Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż, %	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, %	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	Journal of AOAC International, Vol. 79, No 1, 1996, pags. 43-49 AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101
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 przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

XV.3. Opakowania

XV.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.

XV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Filet z makreli w oleju w 170 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki lub kartony, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna filetów z makreli w oleju na palecie (netto) musi wynosić 489,6 kg.

XV.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.



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

- 1) nazwę produktu: „Filet z makreli w oleju”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Filet z makreli w oleju rzepakowym konserwa rybna sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy podać % zawartość makreli i oleju rzepakowego),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) wyprodukowano w ...,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywczą,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) obszar połowu makreli,
- 15) metodę połowu makreli,
- 16) sposób podania.



W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Filet z makreli w oleju”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.

XV.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.

XV.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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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

XVI. Cukier biały

Kod PKWiU 10.81.12

XVI.1. Wymagania ogólne

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

XVI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne



Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-A-74855-2:1996
	A. Wygląd i konsystencja	A. Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych	
	B. Barwa	B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy	
	C. Smak	C. Słodki, charakterystyczny dla cukru	
	D. Zapach	D. Bez obcego zapachu	
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 2/3/9-17:2011 ICUMSA GS 2/3-17:2002 ICUMSA GS 2/3-17:1994
8.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne mg/kg	Niedopuszczalne	PN-87/A-74855/10

XVI.3. Opakowania

XVI.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.

XVI.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, ułożone warstwowo na palecie, 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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa cukru białego na palecie (netto) musi wynosić 720 kg.

XVI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.



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

- 1) nazwę produktu: „Cukier biały”,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),
- 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.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Cukier biały”,
- 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.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) 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).

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.

XVI.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.

XVI.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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.



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

XVII. Olej rzepakowy

Kod PKWiU 10.41.56

XVII.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 KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

XVII.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
3.	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-EN ISO 660:2010 pkt. 9.1
4.	Liczba nadtlenkowa, mEq O ₂ /kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960:2012 PN-EN ISO 3960:2017-03
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 PN-EN ISO 662:2016-06
7.	Zawartość	0,02	PN-EN ISO 663:2009



	zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż		PN-EN ISO 663:2017-03
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

XVII. 3. Opakowania

XVII.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.

XVII.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 ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

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

XVII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Olej rzepakowy”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (olej rzepakowy rafinowany),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011),



- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 7) nazwę i adres producenta,
- 8) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 9) kraj pochodzenia,
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) sposób wykorzystania,
- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

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

- 1) nazwę produktu: „Olej rzepakowy”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,



- 3) 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).

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.

XVII.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.

XVII.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. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

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