

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby społeczności lokalnych i regionalnych Ukrainy.**

**Spis treści:**

1. **Przedmiot**
2. **Wykaz artykułów spożywczych**
3. **Szczegółowy opis artykułów spożywczych**
4. **Wymogi dotyczące artykułów spożywczych**
5. **Zasady wykonywania dostaw**
6. **Zasady pakowania i znakowania**
7. **Przedmiot**

Przedmiotem niemniejszego szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia są wymagania dotyczące dostawy artykułów spożywczych dla społeczności lokalnej i regionalnej Ukrainy.

1. **Wykaz artykułów spożywczych różnych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn. miary** |
| 1 | Herbata czarna - skład 100% herbaty, pakowana w torebkach, każda torebka o wadze min. 2 g, każda torebka z zawieszką ułatwiającą zaparzenie oraz wyciąganie i usuwanie saszetek po ich zaparzeniu z naczynia; opakowanie - pudełko zawierające 100 szt. torebek herbaty | 1200 | op. |
| 2 | Kawa cappuccino śmietankowe w saszetkach 150 g- 192 g (pakowane po 10 saszetek) | 6000 | op. |
| 3 | Ciastka kruche (bez konserwantów) o smaku maślanym; opakowanie o masie co najmniej 125 g | 1200 | op. |
| 4 | Czekolada gorzka  opakowanie o masie 90g | 2400 | op. |
| 5 | Konserwy mięsne minimum 300g | 1200 | op. |
| 6 | Konserwa rybna minimum 300g | 1200 | op. |
| 7 | Zupa błyskawiczna | 6000 | szt. |
| 8 | Olej słonecznikowy  | 1200 | szt. |

1. **Szczegółowy opis artykułów spożywczych różnych**

**1. Herbata czarna**

* skład 98% - 100% herbaty
* rodzaj herbaty: czarna
* saszetki o wadze co najmniej 2 g z zawieszką
* opakowanie: pudełko 100 saszetek każda z zawieszką, fabrycznie foliowane z widoczną datą przydatności do spożycia oraz etykietą
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**2. Kawa cappuccino**

* kawy cappuccino w saszetkach
* kawa liofilizowana w 100 % z ziaren kawy
* masa produktu 150 g- 192 g (pakowane po 10 saszetek)
* smak śmietankowy
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**3. Ciastka kruche o smaku maślanym**

* ciastka kruche o smaku maślanym,
* opakowanie o masie netto co najmniej 125 g
* opakowanie fabrycznie foliowane z widoczną datą przydatności do spożycia oraz etykietą
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**4. Czekolada gorzka**

- minimum 60% kakao w 100g

- masa minimum 90g,

- opakowanie fabrycznie foliowane z widoczną datą przydatności do spożycia oraz etykietą

- okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**5.Konserwy mięsne**

* skład: łączna zawartość składników mięsnych (mięso wieprzowe) - min.60 %
* konserwa sterylizowana;
wartość energetyczna w 100 g – nie mniej niż 230 kcal.
* waga 300-330 g;
* opakowanie: szczelna puszka blaszana, niewykazująca wad zamknięcia, zamknięcie
 przystosowane do jednorazowego otwarcia z zawleczką.

Wymogi jakościowe dotyczące produktów:

* wygląd i konsystencja charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, smak charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków, zapach charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych,
pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**6. Konserwy rybne w sosie pomidorowym**

* skład: ryba minimum 50%
* masa netto minimum 300g
* opakowanie: szczelna puszka blaszana, niewykazująca wad zamknięcia, zamknięcie
 przystosowane do jednorazowego otwarcia z zawleczką.
* musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy,
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**7. Zupa błyskawiczna**

* makaron błyskawiczny, suchy bulion lub proszek, suszone warzywa, tłuszcz, konserwanty.
* masa 70-80g
* opakowanie fabrycznie foliowane z widoczną datą przydatności do spożycia oraz etykietą
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.

**8. Olej słonecznikowy**

* 100% oleju słonecznikowego
* opakowanie jednostkowe: szczelnie zamknięta butelka z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, o pojemności 1l, z etykietą oraz widoczną informacją o dacie przydatności do spożycia
* okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 12 miesięcy od daty dostawy.
1. **Wymogi dotyczące artykułów spożywczych**
	1. Dostarczone artykuły spożywcze powinny spełniać wymagania i normy oznaczenia określone w poniższych przepisach:
2. Ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r., o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz.U. z 2016 r. poz 2047 z późn. zm.)
3. Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi
4. Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
5. Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r, poz. 29)
6. Ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2178)
7. Artykuły spożywcze wymienione w pkt.2 powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, bez fizycznych oznak i śladów uszkodzeń, posiadać informacje i oznaczenia na opakowaniach formułowane w języku polskim
8. Każde opakowanie jednostkowe artykułów spożywczych musi posiadać etykietę zawierającą dane szczegółowe przewidziane w obowiązujących przepisach a także posiadać Certyfikat Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), producenta lub Zaświadczenie o wprowadzeniu i stosowaniu systemu HACCP, wydane przez jednostkę wdrażającą oraz potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wydane przez Główny Inspektorat Sanitarny.
9. **Zasady wykonywania dostaw**
10. Dostawa będzie zrealizowana w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 14.00 po uprzednim umówieni terminu dostawy z Zamawiającym. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy, jeśli nastąpi ona po godz. 14.00 – niezależnie od zaistniałych przyczyn opóźnienia dostawy.
11. Przedmiot zamówienia zostanie rozładowany przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nienaruszających praw osób trzecich.
13. **Zasady pakowania i znakowania**
	1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów żywnościowych zapakowanych
	w 1200 szt. paczek zawierających:
14. 1 opakowanie herbaty;
15. 5 opakowań kawy;
16. 1 opakowanie ciastek kruchych;
17. 2 sztuki czekolady;
18. 1 konserwę mięsną;
19. 1 konserwę rybną;
20. 5 szt. zup błyskawicznych;
21. 1 szt. oleju słonecznikowego.
	1. Wykonawca zobowiązuje się do zapakowania paczki w zgrzewany przezroczysty worek foliowy (folia powinna być dopuszczona do kontaktu z żywnością). Opakowanie nie powinno posiadać możliwości otwarcia bez trwałego uszkodzenia.
	2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia paczek w opakowaniach zbiorczych tj.
	w opakowaniach kartonowych o maksymalnej wadze 15 kg. W taki sposób, aby zawartość paczek nie uległa uszkodzeniu.
	3. Wykonawca zobowiązuje się do oznakowania paczek etykietą zgodnie ze wzorem dostarczonym przez Zamawiającego. (Zał. nr 1 do OPZ) Etykieta musi posiadać wymiary minimalne odpowiadające co najmniej 25% powierzchni frontu worka. Etykieta musi być wykonana w wersji kolorowej.
	4. Wykonawca zobowiązuje się do oznakowania opakowań zbiorczych etykietą, którą Zamawiający dopuści do oznakowania paczek.

ZAŁ. NR 1.\_WZÓR ETYKIETY