



Załącznik nr 1 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach realizacji Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2015 Agencja ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest dostawa do magazynów organizacji partnerskich tj.: Federacji Polskich Banków Żywności, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej oraz Polskiego Czerwonego Krzyża, niżej wymienionych artykułów spożywczych:

- 1) herbatniki,
- 2) kawa zbożowa instant,
- 3) ser topiony,
- 4) sok jabłkowy,
- 5) mielonka wieprzowa,
- 6) klopsiki w sosie własnym,
- 7) cukier biały,
- 8) olej rzepakowy.

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

- 1) dotyczące zawartości metali oraz obecności pestycydów,
- 2) dotyczące znakowania opakowań jednostkowych oraz opakowań transportowych,
- 3) dat minimalnej trwałości,

określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego (Część A).

Dokładne nazwy i adresy magazynów organizacji partnerskich do których muszą być dostarczone artykuły spożywcze, wraz z procentowym podziałem ilości 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 2015

I. Herbatniki

Kod PKWiU 10.72.12

I.1. Wymagania ogólne

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

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

I.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach	A. Powierzchnia - odpowiednia dla danego asortymentu, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruszków Przełom – wielowarstwowy B. Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze, lecz nieprzypalone, dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie C. Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia	PN-A-74252:1998



2.	Zawartość suchej masy, % (m/m) nie mniej niż	95	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3 z obliczeń
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$, % w s.m., nie więcej niż	0,1	PN-59/A-88022
4.	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	20	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2. PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.3.
5.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014- 11

I.3. Opakowania

I.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Herbatniki muszą być pakowane w 200 g (ilość netto) opakowania jednostkowe, dokładnie pokrywające wyrób, wykonane z folii uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania produktów spożywczych. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Herbatniki w 200 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – pudła tekturowe, zawierające nie więcej niż 30 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie taśmą papierową powleczonej klejem lub taśmą plastikową na styku kłap, z zastrzeżeniem, że



przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa herbatników na palecie (netto) nie może przekraczać 340 kg.

I.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Herbatniki”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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

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

- 1) datę minimalnej trwałości,



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

Jeżeli opakowanie jednostkowe jest nieprzezroczyste musi zawierać wizualizację herbatników.

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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

II. Kawa zbożowa instant

Kod PKWiU 10.83.12

II.1. Wymagania ogólne

Kawa zbożowa instant – ekstrakt kawy zbożowej w proszku - produkt spożywczy otrzymywany przez wysuszenie wodnego wyciągu prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego z dodatkiem lub bez innych surowców i substancji dodatkowych, dozwolonych o konsystencji proszku.



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

II.2. Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

		Przed przygotowaniem	Po przygotowaniu	Metody badań
Lp.	Cecha	Wymagania		
1.	Konsystencja i wygląd	Proszek - sypka, bez trwałych zbryleń	Płynna,	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
2.	Barwa	Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej		PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
3.	Smak	Nie dotyczy	Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej i użytych surowców i substancji dodatkowych dozwolonych, bez obcych posmaków	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
4.	Zapach	Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej i użytych surowców i substancji dodatkowych dozwolonych, bez obcych zapachów		PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
5.	Zawartość wody, % (m/m) nie więcej niż	6,0	Nie dotyczy	PN-A-79011-3:1998 pkt. 2.2.3
6.	pH	od 4,3 do 5,0	Nie dotyczy	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998/Az1:2001
7.	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne	Nie dotyczy	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
8.	Rozpuszczalność	Nie dotyczy	Całkowita, dopuszczalna obecność pojedynczych cząstek nierozpuszczalnych w wodzie	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
9.	Klarowność roztworu	Nie dotyczy	Klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
10.	Obecność bakterii z grupy <i>coli</i> w 0,1 g	n = 5 c = 0 m = 0		PN-ISO 4831:2007
11.	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	n = 5 c = 0 m = 0		PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO



			6579:2003/AC:2014-11
12.	Obecność gronkowców koagulazododatnich w 0,1 g	n = 5 c = 2 m = 0	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/ AC:2005
13.	Liczba pleśni w 1g	n = 5 c = 2 m = 10 ² M = 2x10 ²	PN- ISO 21527-2:2009
14.	Liczba drożdży w 1g	n = 5 c = 2 m = 10 ² M = 2x10 ²	PN- ISO 21527-2:2009
<p>Użyte symbole oznaczają: n – liczba badanych próbek w partii, m – wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, c – liczba próbek z partii, w których dopuszcza się wynik między m i M.</p>			

II.3. Opakowania

II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Kawa zbożowa instant musi być pakowana w 200 g (ilość netto) opakowania jednostkowe, torebki z folii aluminiowej laminowanej poliestrem i polietylenem. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

II.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Kawa zbożowa instant w 200 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowana w opakowania transportowe - pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 30 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed



otwarciami przez oklejenie taśmą papierową powleczoną klejem lub taśmą plastikową na styku klap, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa kawy zbożowej instant na palecie (netto) nie może przekraczać 320 kg.

II.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Kawa zbożowa instant”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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



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

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

Jeżeli opakowanie jednostkowe jest nieprzezroczyste musi zawierać wizualizację kawy zbożowej.

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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



III. Ser topiony¹

Kod PKWiU 10.51.40

III.1. Wymagania ogólne

Ser topiony – artykuł spożywczy wyprodukowany przy użyciu topników z serów naturalnych, jako podstawowego surowca oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków lub z dodatkami pochodzenia roślinnego czy zwierzęcego, w kształcie prostopadłościanu.

Dopuszcza się dostawy serów topionych o zróżnicowanym smaku i/lub rodzaju.

W dniu dostawy do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 90 dni.

III.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne: A. Wygląd B. Konsystencja C. Barwa	A. Opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim B. Smarowna; dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego C. Jednolita, widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym	PN-66/A-86233 PN-73/A-86232

¹ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”), wraz z późniejszymi zmianami definiuje pojęcie przetworów mlecznych w zał. Nr XII pkt II ppkt 2 jako: „produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu, że można dodać substancje konieczne do ich wytwarzania, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są:
- nazwy wymienione w Załączniku XII do ww. Rozporządzenia tj. (serwatka, śmietanka, masło, maślanka, masło topione, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana, fil),
- nazwy w rozumieniu art. 5 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.



	D. Smak i zapach	wprowadzonym dodatkom; dopuszcza się nieliczne cząstki niestopione pochodzenia surowcowego D. Charakterystyczny dla użytego surowca i dodatków; nie dopuszczalny smak odrażający np. jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki	
2.	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735:2006
3.	Zawartość wody, %, nie więcej niż	50	PN-EN ISO 5534:2005 z obliczeń
4.	Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0	PN-73/A-86232 PN-EN ISO 5943:2007
5.	Obecność tłuszczów obcych	Zgodnie z uwagą zawartą w przypisie ¹ – niedopuszczalna	Stwierdzenie obecności tłuszczu obcego – Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008 zał. XX Badania potwierdzające obecność tłuszczu obcego: -obecność steroli roślinnych– PN-ISO 3594:2000 - zawartość kwasów tłuszczowych ISO 15885: 2002 - zawartość tokoferoli i tokotrienoli PN-EN ISO 9936:2007

III.3. Opakowania

III.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Sery topione muszą być pakowane w 100 g (ilość netto) nieprzezroczyste opakowania jednostkowe, uznane przez upoważnione instytucje do pakowania serów topionych.



Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

III.3.2. Wymagania dla opakowań pośrednich oraz transportowych

Sery topione w 100 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania pośrednie zawierające nie więcej niż 10 opakowań jednostkowych. Opakowania pośrednie muszą być zapakowane w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 100 opakowań jednostkowych, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa serów topionych na palecie (netto) nie może przekraczać 500 kg.

III.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Ser topiony” oraz nazwę smaku lub rodzaju sera (np.: „śmietankowy” lub „edamski”),
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).



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

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

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

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

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



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

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

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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

III.3.4. Pozostałe

Sery topione należy dostarczyć do wskazanych przez Agencję miejsc odbioru w temperaturze nie wyższej niż 10°C.

IV. Sok jabłkowy

Kod PKWiU 10.32.16.0

IV.1. Wymagania ogólne

Sok jabłkowy – produkt płynny, niesfermentowany, ale zdolny do fermentacji otrzymany z soku zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku



surowego podczas zagęszczania) posiadający barwę, smak i zapach charakterystyczny dla soku z jabłek, utwalony termicznie.

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

IV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Zapach C. Smak D. Wygląd	A. Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym B. Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych C. Charakterystyczny użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych D. Płyn klarowny, bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja	PN-A-75951:1994
2.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny g/l,	2,2-7,5	PN-EN 12147:2000
3.	Gęstość względna 20/20, nie mniej niż: - dla soku odtworzonego z zagęszczonego soku jabłkowego	1,045	IFU 1A:1998
4.	Ekstrakt %, nie mniej		PN-EN 12143:2000



	niż: - dla soku odtworzonego z zagęszczonego soku jabłkowego	11,2	
5.	Ekstrakt ogólny g/l	-	IFU 8: Dodatek z 2000 r., s. 4-16 (z obliczeń)
6.	Zawartość glukozy g/l	15-35	PN-EN 12630:2002 PN-EN 1140:1999
7.	Zawartość fruktozy g/l	45-85	PN-EN 12630:2002 PN-EN 1140:1999
8.	Zawartość sacharozy g/l	5-30	PN-EN 12630:2002 PN-EN 12146:2001
9.	Ekstrakt bezcukrowy g/l	18-29	IFU 8: Dodatek z 2000 r., s. 4-16 (z obliczeń) PN-EN 12630:2002 PN-EN 1140:1999 PN-EN 12146:2001 z obliczeń
10.	Liczba drożdży i pleśni w 1 ml nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
11.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1ml, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005

IV.3. Opakowania

IV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Sok jabłkowy musi być pakowany w 1l (ilość netto) opakowania kartonowe 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.



IV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Sok jabłkowy w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Liczba opakowań jednostkowych soku jabłkowego na palecie nie może przekraczać 720 sztuk.

IV.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Sok jabłkowy”, informację, że to sok jabłkowy wyprodukowany z zagęszczonego soku jabłkowego,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

- 1) wykaz składników według malejącego udziału,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,



- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) wartość odżywczą,
- 9) warunki przechowywania.

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

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

Opakowanie jednostkowe musi zawierać wizualizację soku jabłkowego.

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.

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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



V. Mielonka wieprzowa

Kod PKWiU 10.13.15

V.1. Wymagania ogólne

Mielonka wieprzowa - konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niezgodzonym dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), 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. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 70%.

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

V.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 otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu. Na przekroju widoczne liczne kawałki mięsa wieprzowego, pozostałe składniki drobno rozdrobnione. Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem, galaretą lub powietrzem	PN-85/A-82056 PN-A-82056:1985
	B. Konsystencja	B. Bloku - ścisła Plaster o grubości 3 mm nie rozpada się.	



	C. Smak i zapach D. Barwa	C. Smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla użytych składników oraz dodatków, bez posmaków obcych Wyczuwalny posmak dodanych przypraw. Niedopuszczalny intensywny posmak tłuszczu i skórek wieprzowych. Zapach aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników oraz dodatków, bez zapachów obcych. D. Barwa mięsa – różowa do jasnoczerwonej, niedopuszczalna barwa ciemnoczerwona Barwa tłuszczu – biała do kremowej Barwa galarety – lekko słomkowa, klarowna, dopuszczalne zmętnienie. Niedopuszczalne przebarwienia widoczne na powierzchni lub przekroju konserwy	
2.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-82055-4:1997, pkt 2.4.1. + Az1:2002 PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
3.	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem, % (m/m) nie mniej niż	95,0	PN-A-82022:1998 z obliczeń
4.	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie więcej niż	25,0	PN-ISO 1444:2000
5.	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu % nie więcej niż	20,0	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.8
6.	Zawartość soli, % (m/m) nie więcej niż	2,5	PN-A-82112:1973+ Az1:2002 PN-A-82112:1973 PN-A-82112:1973/Az1:2002 PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/ Az1:2002 PN-ISO 1841-1:2002 PN-ISO 1841-2:2002



7.	Zawartość skrobi, % (m/m) nie więcej niż	2,0	PN-A-82059:1985 PN-85/A-82059
8.	Zawartość białka % nie mniej niż	15,0	PN-A-04018:1975 +Az3:2002 z obliczeń PN-75/A-04018 z obliczeń PN-75/A-04018/Az3:2002
9.	Zawartość hydroksyproliny, % nie więcej niż	0,5	PN ISO 3496:2000
10.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-82055-5:1994
11.	Obecność bakterii z grupy coli w 1g w temp. 30°C	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007
12.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż	1jtk	PN-ISO 15213:2005

Zawartość metali ciężkich i innych zanieczyszczeń – zgodnie z obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*).

V.3. Opakowania

V.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Mielonka wieprzowa musi być pakowana w 400 g (ilość 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.



V.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Mielonka wieprzowa w 400 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa mielonki wieprzowej na palecie (netto) nie może przekraczać 750 kg.

V.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Mielonka wieprzowa”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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



- 8) wartość odżywczą,
- 9) warunki przechowywania.

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

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

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację konserwy mięsnej.

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.

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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



VI. Klopsiki w sosie własnym

Kod PKWiU 10.85.11

VI.1. Wymagania ogólne

Klopsiki w sosie własnym o łagodnym smaku – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z:

- masy mięsnej (zawierającej w składzie między innymi: co najmniej 50% mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, surowców tłuszczowych typu skórki i/lub podrobowych typu wątroba), dodatki wiążące i przyprawy),
- sosu (zawierającego w składzie między innymi warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula)),

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

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

VI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja	A. - Produkt: Klopsiki zalane sosem własnym, w sosie widoczne fragmenty warzyw oraz drobiny przypraw, na powierzchni i w treści dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu; - Klopsiki: Mięso rozdrobnione z widoczną zachowaną strukturą. Konsystencja miękka, zwięzła. Kształt kulisty,	PN-A-82107:1996 PN-85/A-82056 PN-A-82056:1985



	B. Smak i zapach C. Barwa	dopuszczalne nieznaczne zdeformowania - Sos: konsystencja płynna, lekko zawieszista po podgrzaniu, widoczne cząstki warzyw oraz drobiny przypraw B. - Klopsików: Łagodny, wyczuwalny smak mięsa, oraz użytych przypraw; bez obcych posmaków i zapachów; - Sosu: Typowy dla sosu; bez obcych posmaków i zapachów. C. - klopsików: Szarobrazowa - sosu: typowa dla sosu	
2.	Zawartość klopsików w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %, nie mniej niż	55,0	PN-85/A-82056 PN-A-82056:1985
3.	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	PN-85/A-82100 PN-A-82100:1985
4.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002 PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002 PN-90/A-75052/02 PN-A-75052/02:1990
5.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-82055-5:1994 PN-90/A-75052/03 PN-A-75052/03:1990
6.	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g, nie więcej niż:	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013 PN-EN ISO 4833-1:2013-12
7.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwałikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005



VI.3. Opakowania

VI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Klopsiki w sosie własnym muszą być opakowane w 850 g (ilość 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.

VI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Klopsiki w sosie własnym w 850 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa klopsików w sosie własnym na palecie (netto) nie może przekraczać 770 kg.

VI.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Klopsiki w sosie własnym”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem



i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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

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

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

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację klopsików w sosie własnym.



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.

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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

VII. Cukier biały

Kod PKWiU 10.81.12

VII.1. Wymagania ogólne

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

VII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Barwa C. Smak D. Zapach	A. Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru	PN-A-74855-2:1996



		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 2/3-1:1994
4.	Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż	0,06	ICUMSA GS 2/1/3-15:1994
5.	Zawartość substancji redukujących, % (m/m) nie więcej niż	0,04	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 2/3-10:2007 ICUMSA GS 2/3-9:1994
7.	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	4,5	ICUMSA GS 2-11:2007 ICUMSA GS 2-11:1994
8.	Zawartość popiołu konduktometrycznego % (m/m) nie więcej niż	0,04	ICUMSA GS 2/3-17:2002 ICUMSA GS 2/3-17:1994
9.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne mg/kg	Niedopuszczalne	PN-87/A-74855/10 PN-A-74855-10:1987

VII.3. Opakowania

VII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Cukier biały musi być pakowany w 1 kg (ilość 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.



VII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Cukier biały w 1 kg opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe wykonane z papieru formowanego w prostopadłościan lub folii przezroczystej, zawierające nie więcej niż 10 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem.

Łączna masa cukru białego na palecie (netto) nie może przekraczać 880 kg.

VII.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Cukier biały”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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



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

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

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

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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

VIII. Olej rzepakowy

Kod PKWiU 10.41.56

VIII.1. Wymagania ogólne

Rafinowany olej rzepakowy – olej otrzymany z deklarowanego oleju surowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i lub/destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji). Smakowitość oleju powinna być co najmniej dobra.



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

VIII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C	Przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908:2000
2.	Barwa oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż	8	PN-84/C-04534-02 PN-C-04534-02:1984
3.	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-EN ISO 660:2010 pkt. 9.1
4.	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960:2012
5.	Liczba anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885:2008
6.	Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662:2001
7.	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663:2009
8.	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 15304:2003
11.	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych, % (m/m), nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 5508:1996 PN-EN ISO 12966-2:2011



Zawartość metali ciężkich i innych zanieczyszczeń – zgodnie z obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*).

VIII. 3. Opakowania

VIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Olej rzepakowy musi być pakowany w plastikowe butelki o pojemności 1 l (ilość netto), 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.

VIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Olej rzepakowy w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe - zgrzewki lub w kartony, zawierające nie więcej niż 15 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Liczba opakowań jednostkowych oleju rzepakowego na palecie nie może przekraczać 810 sztuk.



VIII.3.3. Znakowanie

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

- 1) informację o nazwie produktu „Olej rzepakowy”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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

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

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



6) warunki przechowywania.

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

Ponadto na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie powinno być umieszczone logo wykonawcy.

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

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



B. Wykaz magazynów organizacji partnerskich regionalnych (OPR) wraz z procentowym udziałem ilości artykułów spożywczych przewidzianych do dostarczenia do poszczególnych magazynów.

I. Wykaz magazynów organizacji partnerskich regionalnych (OPR) wskazanych przez organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym (OPO) - Federację Polskich Banków Żywności

Lp.	Nazwa i adres magazynu OPR	% całkowitej ilości artykułów spożywczych nie wymagających warunków chłodniczych*	% całkowitej ilości artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych**
1. Województwo Dolnośląskie			
1	Magazyn Banku Żywności ul. Poniatowskiego 22 59-400 Jawor	0,9	0,9
2	Magazyn Banku Żywności ul. Rogowska 117D 54-440 Wrocław	2,3	2,3
Ilości ogółem (w %)		3,2	3,2
2. Województwo Kujawsko - Pomorskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Grudziądzu (w PSS Społem) ul. Karabinierów 12 86-300 Grudziądz	2,3	2,3
2	Magazyn Banku Żywności w Toruniu ul. Wały Gen. Sikorskiego 27/29 87-100 Toruń	2,1	2,1
Ilości ogółem (w %)		4,4	4,4
3. Województwo Lubelskie			
1	Magazyn Fundacji Bank Żywności w Lublinie ul. Chemiczna 10 20-329 Lublin	8,9	8,9
Ilości ogółem (w %)		8,9	8,9
4. Województwo Lubuskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Gorzowie Wlkp. ul. Chopina 52 pawilon 14 66-400 Gorzów Wielkopolski	9,5	9,5
Ilości ogółem (w %)		9,5	9,5

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



5. Województwo Łódzkie			
1	Magazyn Banku Żywności w Łodzi im. Marka Edelmana ul. Piłsudskiego 150/152 92-230 Łódź	4,6	4,6
Ilości ogółem (w %)		4,6	4,6
6. Województwo Małopolskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Krakowie ul. Zabłocie 20/22 30-701 Kraków	5,4	13,4
2	Magazyn Banku Żywności w Krakowie Magazyn nr 2, Kraków (adres magazynu zostanie uzupełniony przed podpisaniem umowy)	8,0	0,0
Ilości ogółem (w %)		13,4	13,4
7. Województwo Mazowieckie			
1	Magazyn Radomskiego Banku Żywności ul. Limanowskiego 134 26-612 Radom	2,2	2,2
2	Magazyn Banku Żywności w Siedlcach ul. Starzyńskiego 4 08-110 Siedlce	1,4	1,4
3	Magazyn Banku Żywności w Płocku - Związek Stowarzyszeń ul. Targowa 7 09-400 Płock	3,0	3,0
4	Magazyn Banku Żywności w Ciechanowie ul. Śmiecińska 9 06-400 Ciechanów	3,3	3,3
Ilości ogółem (w %)		9,9	9,9
8. Województwo Opolskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Opolu ul. Czarnowąska 5a 46-022 Luboszyce	5,7	5,7
Ilości ogółem (w %)		5,7	5,7
9. Województwo Podkarpackie			
1	Magazyn Podkarpackiego Banku Żywności ul. Konopnickiej 18 35-211 Rzeszów	1,7	1,7
2	Magazyn Tarnobrzeskiego Banku Żywności ul. Sienkiewicza 145 39-400 Tarnobrzeg	0,8	0,8
Ilości ogółem (w %)		2,5	2,5

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



10. Województwo Podlaskie			
1	Magazyn Banku Żywności Suwałki – Białystok ul. Węglowa 8 15-121 Białystok	3,4	3,4
2	Magazyn Banku Żywności Suwałki – Białystok ul. Przytorowa 19 16-400 Suwałki	1,7	1,7
Ilości ogółem (w %)		5,1	5,1
11. Województwo Pomorskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Chojnicach ul. Świętopełka 10 89-620 Chojnice	1,5	1,5
2	Magazyn Banku Żywności w Tczewie Rukosin 4 83-113 Turze	2,1	2,1
3	Magazyn Banku Żywności w Słupsku ul. Słoneczna 16 lok. E 76-200 Słupsk	1,3	1,3
4	Magazyn Związku Stowarzyszeń Bank Żywności w Trójmieście ul. Marynarki Polskiej 73a 80-557 Gdańsk	0,7	0,7
Ilości ogółem (w %)		5,6	5,6
12. Województwo Śląskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Częstochowie ul. Białska 20 42-202 Częstochowa	2,5	2,5
2	Magazyn Śląskiego Banku Żywności ul. Janasa 15 41-500 Chorzów	4,2	4,2
Ilości ogółem (w %)		6,7	6,7
13. Województwo Świętokrzyskie			
1	Magazyn Świętokrzyskiego Banku Żywności Aleja 3-go Maja 73 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	1,5	1,5

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



2	Magazyn Kieleckiego Banku Żywności ul. Chłopska 20B 25-720 Kielce	3,2	3,2
Ilości ogółem (w %)		4,7	4,7
14. Województwo Warmińsko - Mazurskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Elblągu ul. Stefczyka 7/8 82-300 Elbląg	0,9	0,9
2	Magazyn Banku Żywności w Olsztynie ul. Bohaterów Monte Cassino 4 10-165 Olsztyn	2,9	2,9
Ilości ogółem (w %)		3,8	3,8
15. Województwo Wielkopolskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Koninie ul. Przemysłowa 124D 62-510 Konin	1,4	1,4
2	Magazyn Związku Stowarzyszeń Bank Żywności w Lesznie ul. Wilkońskiego 36 64-100 Leszno	0,6	0,6
3	Magazyn Związku Stowarzyszeń Piłski Bank Żywności ul. Motylewska 24 64-920 Piła	2,5	2,5
4	Magazyn Związku Stowarzyszeń Wielkopolski Bank Żywności ul. Borówki nr 6 61-304 Poznań	3,4	3,4
Ilości ogółem (w %)		7,9	7,9
16. Województwo Zachodniopomorskie			
1	Magazyn Banku Żywności w Nowych Bielicach Nowe Bielice 32a 76-039 Biesiekierz	4,1	4,1
Ilości ogółem (w %)		4,1	4,1
Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)		100,0	100,0

II. Wykaz magazynów organizacji partnerskich regionalnych (OPR) wskazanych przez organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym (OPO) - Polski Komitet Pomocy Społecznej

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



Lp.	Nazwa i adres magazynu OPR	% całkowitej ilości artykułów spożywczych nie wymagających warunków chłodniczych*	% całkowitej ilości artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych**
1. Województwo Dolnośląskie			
1	Magazyn Zarządu Miejsko-Gminnego PKPS w Świdnicy ul. Wodna 4 58-100 Świdnica	7,4	12,0
2	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Wałbrzychu ul. Mickiewicza 7 58-300 Wałbrzych	7,4	2,8
Ilości ogółem (w %)		14,8	14,8
2. Województwo Kujawsko - Pomorskie			
1	Magazyn Kujawsko-Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Bydgoszczy ul. Wschodnia 23 85-779 Bydgoszcz	8,7	8,7
Ilości ogółem (w %)		8,7	8,7
3. Województwo Lubelskie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Łabędzia 5 20-335 Lublin	2,6	0,0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Żołnierzy WiN 22 22-200 Włodawa	2,6	0,0
3	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Namysłowskiego 2 22-400 Zamość	6,0	0,0
4	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Chełmska 16 22-150 Wierzbica	0,0	11,2
5	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Białej Podlaskiej ul. Północna 5 21-500 Biała Podlaska	1,0	1,0
Ilości ogółem (w %)		12,2	12,2
4. Województwo Lubuskie			
1	Magazyn Lubuskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Zielonej Górze ul. Dworcowa 2 65-001 Zielona Góra	2,7	0,0
Ilości ogółem (w %)		2,7	0,0

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



5. Województwo Łódzkie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Łodzi ul. Lotnicza 2 A 99-100 Łęczyca	3,4	0,0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Sieradzu ul. Elewatorowa 1 98-200 Sieradz	5,0	8,4
Ilości ogółem (w %)		8,4	8,4
6. Województwo Małopolskie			
1	Magazyn Małopolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Krakowie ul. Zabłocie 20/22 30-701 Kraków	4,5	4,5
Ilości ogółem (w %)		4,5	4,5
7. Województwo Mazowieckie			
1	Magazyn Rady Naczelnej PKPS w Warszawie ul. Kościuszki 116 05-822 Milanówek	4,0	4,0
2	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Bielsku Dębsk 34 09-230 Bielsk	3,9	3,9
3	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Siedlcach ul. Zbrojna 39 08-110 Siedlce	3,9	3,9
Ilości ogółem (w %)		11,8	11,8
8. Województwo Opolskie			
1	Magazyn Opolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Opolu ul. Byczyńska 116 46-200 Kluczbork	2,2	0,0
2	Chłodnia Opolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Opolu ul. Byczyńska 97 46-200 Kluczbork	0,0	2,2
Ilości ogółem (w %)		2,2	2,2
9. Województwo Podkarpackie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Słowackiego 85 37-700 Przemyśl	3,3	0,0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Bandurskiego 1 37-500 Jarosław	2,4	0,0
3	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Grażyny 16 37-700 Przemyśl	0,0	8,2

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



4	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Krośnie ul. Bohaterów Westerplatte 20 38-400 Krosno	3,3	0,0
5	Magazyn Zarządu Powiatowego PKPS w Stalowej Woli ul. Energetyków 35 37-450 Stalowa Wola	2,2	0,0
6	Chłodnia Zarządu Powiatowego PKPS w Stalowej Woli ul. Hutnicza 8 37-450 Stalowa Wola	0,0	3,0
Ilości ogółem (w %)		11,2	11,2
10. Województwo Podlaskie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Białymstoku ul. Węglowa 8 15-121 Białystok	1,0	1,2
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Łomży Kownaty 85 18-421 Piątnica	0,7	0,0
3	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Łomży ul. Ciepła 20 18-400 Łomża	0,0	1,0
Ilości ogółem (w %)		1,7	2,2
11. Województwo Pomorskie			
1	Magazyn Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Gdańsku ul. Słowackiego 161 80-298 Gdańsk	1,3	0,0
2	Chłodnia Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Gdańsku ul. Oliwska 21/23 80-563 Gdańsk	0,0	1,5
Ilości ogółem (w %)		1,3	1,5
12. Województwo Śląskie			
1	Magazyn Śląskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Katowicach ul. Sienkiewicza 33 42-500 Będzin	4,0	0,0
2	Magazyn Śląskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Katowicach ul. Legionów 58 42-200 Częstochowa	1,0	1,0

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



3	Chłodnia Śląskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Katowicach ul. Roździeńskiego 21 41-300 Dąbrowa Górnicza	0,0	4,2
4	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Bielsku-Białej ul. Relaksowa 21, Boks 66 43-300 Bielsko-Biała	4,5	4,6
Ilości ogółem (w %)		9,5	9,8
13. Województwo Świętokrzyskie			
1	Magazyn Świętokrzyskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Kielcach ul. Samsonowicza 17 a 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	1,7	0,0
2	Chłodnia Świętokrzyskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Kielcach ul. Zagłoby 32 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	0,0	2,0
3	Magazyn Świętokrzyskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Kielcach ul. Kolonia 4 26-115 Skarżysko Kościelne	1,1	1,2
Ilości ogółem (w %)		2,8	3,2
14. Województwo Warmińsko - Mazurskie			
1	Magazyn Warmińsko-Mazurskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Olsztynie, ul. Gietkowska 9 E 10-171 Olsztyn	1,5	1,7
2	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Ostródzie ul. Sienkiewicza 15 14-100 Ostróda	2,0	2,2
Ilości ogółem (w %)		3,5	3,9
15. Województwo Wielkopolskie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Poznaniu ul. Borówki 6 61-304 Poznań	2,0	3,6
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Kaliszu ul. Wrocławska 152-186 62-800 Kalisz	1,6	0,0
Ilości ogółem (w %)		3,6	3,6

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



16. Województwo Zachodniopomorskie			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Szczecinie ul. Robotnicza 9 71-712 Szczecin	1,1	0,0
2	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Szczecinie ul. Kniewska 2K 70-846 Szczecin	0,0	2,0
Ilości ogółem (w %)		1,1	2,0
Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)		100,0	100,0

III. Wykaz magazynów organizacji partnerskich regionalnych (OPR) wskazanych przez organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym (OPO) - Polski Czerwony Krzyż

Lp.	Nazwa i adres magazynu	% całkowitej ilości artykułów spożywczych nie wymagających warunków chłodniczych*	% całkowitej ilości artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych**
1. Województwo Dolnośląskie			
1	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Bujwida 34 50-345 Wrocław	3,2	0,0
2	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Wojska Polskiego 13 56-400 Oleśnica	0,4	0,0
3	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. 1-go Maja 48 55-200 Oława	0,4	0,0
4	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Pocztowa 15 57-100 Strzelin	0,4	0,0
5	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Czeska 26 57-300 Kłodzko	0,4	5,2

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



6	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Mała 1 59-100 Polkowice	0,4	0,0
Ilości ogółem (w %)		5,2	5,2
2. Województwo Lubuskie			
1	Magazyn Lubuskiego Oddziału Okręgowego PCK w Zielonej Górze ul. Wrocławska 20 67-100 Nowa Sól	3,9	3,9
Ilości ogółem (w %)		3,9	3,9
3. Województwo Mazowieckie			
1	Magazyn Oddziału Rejonowego PCK w Ostrołęce ul. I Armii Wojska Polskiego 32 07-400 Ostrołęka	0,7	0,0
2	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. 3-go Maja 3 06-100 Pułtusk	1,7	2,1
3	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. Bartniaka 24 05-825 Grodzisk Mazowiecki	4,6	5,5
4	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. Partyzantów 7 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki	1,8	1,2
Ilości ogółem (w %)		8,8	8,8
4. Województwo Podkarpackie			
1	Magazyn Podkarpackiego Oddziału Okręgowego PCK w Rzeszowie ul. Tunelowa 2 38-100 Strzyżów	19,6	19,6
Ilości ogółem (w %)		19,6	19,6
5. Województwo Pomorskie			
1	Magazyn Pomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Gdańsku ul. Słowackiego 161 80-257 Gdańsk	25,8	0,0
2	Magazyn Pomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Gdańsku Chłodnie INTER ROYAL ul. Oliwska 21/23 80-563 Gdańsk	0,0	25,8

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



Ilości ogółem (w %)		25,8	25,8
6. Województwo Śląskie			
1	Magazyn Śląskiego Oddziału Okręgowego PCK w Katowicach ul. Wilsona 10 44-190 Knurów	3,5	5,0
2	Magazyn Śląskiego Oddziału Okręgowego PCK w Katowicach ul. Wrocławska 16 44-100 Gliwice	13,2	11,7
Ilości ogółem (w %)		16,7	16,7
7. Województwo Świętokrzyskie			
1	Magazyn Świętokrzyskiego Oddziału Okręgowego PCK w Kielcach ul. Przemysłowa 7 27-600 Sandomierz	1,2	1,5
2	Magazyn Świętokrzyskiego Oddziału Okręgowego PCK w Kielcach ul. Stodolna 30 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	0,4	0,0
Ilości ogółem (w %)		1,6	1,5
8. Województwo Zachodniopomorskie			
1	Magazyn Zachodniopomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Szczecinie ul. Grunwaldzka 20 75-241 Koszalin	16,0	16,0
2	Magazyn Zachodniopomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Szczecinie Magazyn „SEZAM” ul. Unii Lubelskiej 33 78-100 Kołobrzeg	2,4	2,5
Ilości ogółem (w %)		18,4	18,5
Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)		100,0	100,0

* dotyczy herbatników, kawy zbożowej instant, soku jabłkowego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, cukru białego, oleju rzepakowego

** dotyczy sera topionego



- 1. Adresy magazynów na dzień podpisania umowy mogą ulec zmianie, jednak zmiany te będą dokonywane w obrębie tej samej miejscowości.*
- 2. Informacja dotycząca udziału procentowego wskazana w powyższych tabelach jest szacunkowa. Wskazany udział procentowy może ulec zmianie gdyż, po przeprowadzeniu postępowania przetargowego ARR dokona dostosowania ilości art. spożywczych przewidzianych do dostarczenia do poszczególnych magazynów do pełnych palet.*