



## 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) makaron świderki,
- 2) ryż biały,
- 3) kasza jęczmienna,
- 4) płatki kukurydziane,
- 5) mleko UHT,
- 6) ser podpuszczkowy dojrzewający,
- 7) groszek z marchewką,
- 8) koncentrat pomidorowy,
- 9) dżem truskawkowy,
- 10) mielonka wieprzowa,
- 11) klopsiki w sosie własnym,
- 12) cukier biały,
- 13) 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. Makaron świderki

Kod PKWiU 10.73.11

#### I.1. Wymagania ogólne

Makaron świderki – produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej i wody, z dodatkiem lub bez dodatku jaj i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

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

#### I.2. Wymagania szczegółowe

##### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>I Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u> A. Wygląd  B. Barwa  C. Zapach  D. Forma  <u>II Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u>	A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstrociny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków biała lub biało-żółta C. Swoisty dla użytych surowców obcy zapach niedopuszczalny D. Krótkie, świderki	PN-A-74130:1993



	A. Wygląd  B. Barwa  C. Smak i zapach	A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadyczne zniekształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstruczyny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków biało-żółtawa lub biała z odcieniem szarym 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 % (m/m) roztworze HCl, % w s.m., nie więcej niż	0,12	PN-A-74014:1994
4.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-A-74130:1993
5.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-A-74130:1993
6.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna	
7.	Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74130:1993
8.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014 PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11

### I.3. Opakowania

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

Makaron świderki musi być pakowany w 500 g (ilość netto) opakowania jednostkowe z folii dwuwarstwowej, z nadrukiem wewnętrznym, grubość 20/25 „cast” lub grubsza, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania 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**

Makaron świderki 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 przez oklejenie taśmą papierową powleczonej klejem lub taśmą plastikową, na styku klap. Łączna masa makaronu świderki na palecie nie może przekraczać 560 kg.

### **I.3.3. Znakowanie**

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

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

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

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



- 6) kraj pochodzenia,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 8) sposób przygotowania do spożycia,
- 9) wartość odżywczą,
- 10) warunki przechowywania.

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

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

Jeżeli opakowanie jednostkowe jest nieprzezroczyste musi zawierać wizualizację makaronu świderki.

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

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



## II. Ryż biały

Kod PKWiU 10.61.11

### II.1. Wymagania ogólne

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

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

Obecność żywych szkodników widocznych nieuzbrojonym okiem jest niedozwolona.

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

### II.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Zapach	A. Ziarno ryżu powinno być zdrowe, czyste B. wolny od obcych zapachów lub zapachu wskazującego na psucie	PN-ISO 7301:2004
2.	Wilgotność, %, (m/m) nie więcej niż	15,0	PN-EN ISO 712:2012
3.	Materiał obcy – organiczny (obce ziarna, łuski, okrywa, części słomy, itp.), % (m/m) nie więcej niż – nieorganiczny (kamienie, piasek, kurz, itp.), % (m/m), nie więcej niż	0,5 0,5	PN-ISO 7301:2004
4.	Ryż nieobłuszczony, % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5.	Ryż brązowy nie preparowany termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
6.	Ryż brązowy preparowany termicznie, % (m/m), nie	1,0	



	więcej niż		
7.	Ryż biały preparowany termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
8.	Fracja części ziarna poniżej 1,4 mm, % (m/m), nie więcej niż	0,1	
9.	Ziarna uszkodzone termicznie, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
10.	Ziarna uszkodzone, % (m/m), nie więcej niż	3,0	
11.	Ziarna niedojrzałe, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
12.	Ziarna kredowe, % (m/m), nie więcej niż	5,0	
13.	Ziarna czerwone i z czerwonymi prążkami, % (m/m), nie więcej niż	12,0	
14.	Ryż woskowy, % (m/m), nie więcej niż	1,0	
15.	Ziarna łamane, % (m/m), nie więcej niż	12,0	
16.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016:1974

### II.3. Opakowania

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

Ryż biały musi być pakowany w 1 kg (ilość netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii przezroczystej uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.



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

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

Ryż biały w 1 kg opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa ryżu białego na palecie nie może przekraczać 800 kg.

### **II.3.3. Znakowanie**

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

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

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

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





- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) sposób przygotowania do spożycia,
- 8) wartość odżywcza,
- 9) warunki przechowywania.

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

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

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

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



### III. Kasza jęczmienna

Kod PKWiU 10.61.32

#### III.1. Wymagania ogólne

Kasza jęczmienna – kasza otrzymana z ziarna jęczmienia szklistego, o cienkiej łusce, przeznaczonego do celów konsumpcyjnych.

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

#### III.2. Wymagania szczegółowe

##### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Wymagania organoleptyczne</u> A. Barwa  B. Smak  C. Zapach  D. Kształt	A. Jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego; dopuszcza się zawartość ziarn z odcieniem brązowym w ilości nie większej niż 10%. B. Po ugotowaniu - swoisty; smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. C. Swoisty; zapach stęchły, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. D. Wymagane jest, aby w danym gatunku wielkość ziaren była wyrównana.	PN-A-74013:1964
2.	Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż	15,0	PN-EN ISO 712:2012
3.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10- procentowym roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014:1994



4.	Stopień rozdrobnienia dla kaszy : - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm w %, nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm w %, nie więcej niż	80  15	PN-A-74015:1973
5.	Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, %, nie więcej niż	0,8	PN-A-74015:1973
6.	Zawartość nieobłuszczonych ziarn, %, nie więcej niż - kaszy	0,5	PN-A-74016:1974
7.	Zawartość ziarn kaszy innych roślin uprawnych, %, nie więcej niż	1,5	PN-A-74016:1974
8.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %, nie więcej niż - w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia	0,1  0,05	PN-A-74016:1974
9.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)	Niedopuszczalna	PN-A-74016:1974
10.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016:1974

### III.3. Opakowania

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

Kasza jęczmienna musi być pakowana w 500 g (ilość netto) opakowania jednostkowe wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od



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

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

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

Kasza jęczmienna w 500 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowana w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie taśmą papierową powleczonej klejem lub taśmą plastikową, na styku klap.

Łączna masa kaszy jęczmiennej na palecie nie może przekraczać 720 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 „Kasza jęczmienna”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

- 1) datę minimalnej trwałości,
- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,



- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) kraj pochodzenia,
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) sposób przygotowania do spożycia,
- 8) wartość odżywcza,
- 9) warunki przechowywania.

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

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

Jeżeli opakowanie jednostkowe jest nieprzezroczyste musi zawierać wizualizację kaszy jęczmiennej.

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

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



## IV. Płatki kukurydziane

**Kod PKWiU 10.61.33**

### IV.1. Wymagania ogólne

Płatki kukurydziane – produkt otrzymany z łamanych ziarn kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej (grys) z dodatkiem cukru, soli, ekstraktu słodowego w postaci suchych płatków.

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

### IV.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Konsystencja B. Barwa C. Smak i zapach	A. Chrupka B. Żółta do złocistobrazowej C. Swoisty kukurydziany, wolny od obcych posmaków i zapachów	PN-A-74013:1964
2.	Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż	6	PN-EN ISO 712:2012
3.	Obecność szkodników zbożowo- mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016:1974
4.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014 PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11
5.	Liczba gronkowców koagulazo – dodatnich w 1 g w temp. 37°C, nie więcej niż	100 jtk	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2001 PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 PN-EN ISO 6888-



			2:2001, PN-EN ISO 6888- 2:2001/A1:2004
6.	Obecność bakterii z grupy coli w 0,01 g w temp. 30°C	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007

### **IV.3. Opakowania**

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

Płatki kukurydziane muszą być opakowane w 500 g (ilość netto) opakowania jednostkowe wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

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

Płatki kukurydziane w 500 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe - pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa płatków kukurydzianych na palecie nie może przekraczać 320 kg.

#### **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 „Płatki kukurydziane”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,



- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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

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

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

Jeżeli opakowanie jednostkowe jest nieprzezroczyste musi zawierać wizualizację płatków kukurydzianych.

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





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

## V. Mleko UHT

### Kod PKWiU 10.51.11

#### V.1. Wymagania ogólne

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

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

#### V.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-A-86122:1968
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-A-86122:1968
4.	Gęstość, g/ml, nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122:1968
5.	Zafałszowanie – rozwodnienie	Niedopuszczalne, punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512 <sup>0</sup> C	PN-EN ISO 5764:2010
6.	Pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących	Niedopuszczalne	PN-A-86033:2002 Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008, zał. XV



7.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Brak bombażu	PN-A-86034-03:1993
8.	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 ml, nie więcej niż	100 jtk po próbie termostatowej	PN-EN ISO 4833-1:2013 PN-EN ISO 4833-1:2013-12

### V.3. Opakowania

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

Mleko UHT musi być pakowane w 1l (ilość netto) 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.

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

Mleko UHT w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowane w opakowania transportowe zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem.

Liczba opakowań jednostkowych mleka UHT na palecie nie może przekraczać 720 sztuk.

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



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

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

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

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

Opakowanie jednostkowe musi zawierać wizualizację mleka.

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

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



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

Kod PKWiU 10.51.40

### VI.1. Wymagania ogólne

Dojrzałość – ser przed dostarczeniem powinien wykazywać cechy dojrzałego produktu.

Dozwolone dodatki:

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

Dopuszcza się dostawy serów podpuszczkowych dojrzewających różnych typów lub rodzajów.

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

### VI.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
-----	-------	-----------	--------------

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



1.	<p>Cechy organoleptyczne:</p> <p>A. Kształt i wygląd</p> <p>B. Oczkowanie</p> <p>C. Barwa</p> <p>D. Konsystencja</p> <p>E. Smak i zapach</p>	<p>A. Właściwy dla danego rodzaju sera, bez odkształceń</p> <p>B. Właściwe dla danego rodzaju sera</p> <p>C. Jednolita, jasnożółta do żółtej</p> <p>D. Miąższ miękki, elastyczny niedopuszczalny kruchy, gumowaty, twardy</p> <p>E. Właściwy dla danego rodzaju sera, niedopuszczalny jałowy, gorzki, nietypowy</p>	<p>PN-A-86230:1968</p>
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735:2006 z obliczeń
3.	Zawartość wody, %, nie więcej niż	43	PN-EN ISO 5534:2005 z obliczeń
4.	Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	PN-A-86232:1973 PN-EN ISO 5943:2007
5.	Obecność tłuszczów obcych	Zgodnie z uwagą zawartą w przypisie <sup>1</sup> - Niedopuszczalna	<p>Stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z dnia 05.03.2008 zał. XX</p> <p>Badania potwierdzające obecność tłuszczu obcego:</p> <p>-obecność steroli - PN-ISO 3594:2000</p> <p>- zawartość kwasów tłuszczowych ISO 15884: 2002 ISO 15885: 2002</p> <p>- zawartość tokoferoli i tokotrienoli PN-EN ISO 9936:2007</p>

### VI.3. Opakowania

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



Ser podpuszczkowy dojrzewający musi być pakowany w 400 g (ilość netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii uznanej przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

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

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

Ser podpuszczkowy dojrzewający w 400 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 25 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem.

Łączna masa serów podpuszczkowych dojrzewających na palecie nie może przekraczać 500 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 „Ser pełnotłusty” oraz nazwę typu sera,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).



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

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

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

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

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

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

#### **VI.3.4. Pozostałe**



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

## VII. Groszek z marchewką

Kod PKWiU 10.39.17

### VII.1. Wymagania ogólne

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

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

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

### VII.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 słonawostodki, bez obcych posmaków i zapachów	
	D. Barwa	D.	





	- warzywa  - zalewy	- Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej, marchwi – żółtawo-pomarańczowa, groszku – zielonkawo-oliwkowa - Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnożółcista z odcieniem zielonkawym	
2.	Warzywa ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy warzyw odcikniętych, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16:1990
3.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10:1990+Az1:2002 PN-A-75101-10:1990 PN-A-75101-10:1990/Az1:2002
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18:1990, pkt 3
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17:1990
6.	Masa warzyw odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	60	PN-A-75101-15:1990
7.	Masa netto produktu w g powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją % wag	-3	PN-A-75101-15:1990
8.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-75052-02:1990
9.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-75052-03:1990
10.	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
11.	Liczba drożdży i pleśni	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009



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

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

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

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką muszą być pakowane w 400 g (ilość netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

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

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

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką w 400 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa warzyw konserwowych – groszku z marchewką na palecie nie może przekraczać 620 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 „Groszek z marchewką”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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

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

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

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

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację groszku z marchewką.



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

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

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. Koncentrat pomidorowy

**Kod PKWiU 10.39.17**

### VIII.1. Wymagania ogólne

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

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

### VIII.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metoda badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Smak i zapach C. Barwa	A. Jednorodna, przetarta masa, objawy zapeśnienia, sfermentowania niedopuszczalne B. Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych C. od czerwonej z odcieniem pomarańczowym do	PN-A-77601:1975



		ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym	
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % (m/m)	30±2	PN-A-75101-02:1990 pkt 2 + Az1:2002 PN-A-75101-02:1990 PN-A-75101-02:1990 /Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu, g/100g nie więcej niż	11,5	PN-A-75101-04:1990 pkt 2 + Az1:2002 PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990 /Az1:2002  z obliczeń
4.	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu-% (m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-75101-05:1990  z obliczeń
5.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18:1990 pkt 2
6.	Masa netto produktu w g powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją % wag.	-4,5	PN-A-77601:1975 pkt 5.3.5 PN-A-75101-15:1990
7.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-75052-02:1990
8.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-75052-03:1990
9.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
10.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, 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	10 jtk	PN-ISO 15214:2002



	więcej niż		
--	------------	--	--

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

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

Koncentrat pomidorowy musi być pakowany w 160 g (ilość netto) puszkki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

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

Koncentrat pomidorowy w 160 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa koncentratu pomidorowego na palecie nie może przekraczać 530 kg.

#### **VIII.3.3. Znakowanie**

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

- 1) informację o nazwie produktu „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 2) nadruk – Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020,
- 3) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 4) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem



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

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

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

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

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

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację koncentratu pomidorowego.

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

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



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. Dżem truskawkowy

**Kod PKWiU 10.39.22**

### IX.1. Wymagania ogólne

Dżem truskawkowy - Dżem klasy I o smaku truskawkowym zawierający przynajmniej 40% cukru w wadze netto artykułu spożywczego oraz substancję zagęszczającą – pektyna, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Produkt otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców lub ich fragmentów (pulpa i/lub przecier). W dżemie truskawkowym muszą być widoczne całe owoce lub ich fragmenty. Dopuszcza się stosowanie soków (sok buraczany, czerwony sok owocowy) w celu poprawy barwy dżemu truskawkowego.

Ilość pulpy owocowej i/lub przecieru użyta do otrzymania 1000 g produktu gotowego powinna wynosić nie mniej niż 350 g. Dżem truskawkowy nie może być konserwowany chemicznie.

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

### IX.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd  B. Barwa	A. Całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, nierównomierne rozmieszczenie owoców nie stanowi wady B. Charakterystyczna dla użytych surowców, możliwie wyrównana dla owoców i galarety	PN-A-75100:1994





	C. Smak  D. Zapach  E. Konsystencja	C. Kwaśnośłodki, charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków obcych D. Charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez zapachów obcych E. Zżelowana, smarowna masa	
2.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18:1990, pkt 3
3.	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A-75101-02:1990 pkt 2 + Az1:2002 PN-A-75101-02:1990 PN-A-75101-02:1990 / Az1:2002
4.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy g/100g nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04:1990, pkt. 2 + Az1:2002 PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990 /Az1:2002
5.	Obecność szkodników (roztoczy)	Niedopuszczalna	PN-A-75100:1994
6.	Objawy zafermentowania lub zapeśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-75100:1994
7.	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-2:2009
8.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV), w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
9.	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013 PN-EN ISO 4833-1:2013-12
10.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-75052-02:1990
11.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-75052-03:1990

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



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

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

Dżem truskawkowy musi być pakowany w 390 g (ilość netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

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

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

Dżem truskawkowy w 390 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe - całość opakowana i zgrzana folią, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową - zawierające nie więcej niż 12 sztuk opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy.

Łączna masa dżemu truskawkowego na palecie nie może przekraczać 570 kg.

#### **IX.3.3. Znakowanie**

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

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



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

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

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację owoców użytych do produkcji dżemu.

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) warunki przechowywania.

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

---

<sup>2</sup> oznaczona refraktometrycznie w temperaturze 20 st. C z dokładnością +/- 3 stopnie refraktometryczne



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

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. Mielonka wieprzowa**

**Kod PKWiU 10.13.15**

### **X.1. Wymagania ogólne**

Mielonka wieprzowa - konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony 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.

### **X.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	PN-A-82056:1985



	<p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p> <p>D. Barwa</p>	<p>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</p> <p>B. Bloku - ścista Plaster o grubości 3 mm nie rozpada się.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
2.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-82055-04:1997, pkt 2.4.1. +Az1:2002 PN-A-82055-04:1997 PN-A-82055-04:1997/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-ISO 1841-1:2002 PN-ISO 1841-2:2002
7.	Zawartość skrobi, % (m/m) nie więcej niż	2,0	PN-A-82059:1985
8.	Zawartość białka % nie mniej niż	15,0	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 z obliczeń PN-75/A-04018 z obliczeń
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 przetrawiających 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*).

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

#### **X.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.

### **X.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 nie może przekraczać 750 kg.

### **X.3.3. Znakowanie**

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

- 1) informację o nazwie produktu „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) warunki przechowywania.

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację konserwy mięsnej.

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

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

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. Klopsiki w sosie własnym

Kod PKWiU 10.85.11

### XI.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.

### XI.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-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-A-82056:1985
3.	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	PN-A-82100:1985
4.	Szczelność opakowań, metoda próżniowa	Szczelne	PN-A-82055-04:1997+Az1:2002 PN-A-82055-04:1997 PN-A-82055-04:1997/Az1:2002 PN-A-75052-02:1990
5.	Trwałość, metoda próby termostatowej	Ujemna – próba trwała	PN-A-82055-05:1994 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 przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005

### XI.3. Opakowania



### **XI.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.

### **XI.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 nie może przekraczać 770 kg.

### **XI.3.3. Znakowanie**

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

- 1) informację o nazwie produktu „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.

Etykieta opakowań jednostkowych musi zawierać wizualizację klopsików w sosie własnym.

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) warunki przechowywania.

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

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



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. Cukier biały

Kod PKWiU 10.81.12

### XII.1. Wymagania ogólne

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

### XII.2. Wymagania szczegółowe

#### Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja  B. Barwa  C. Smak D. Zapach	A. Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych  B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru D. Bez obcego zapachu	PN-A-74855-2:1996
2.	Klarowność roztworu	Dopuszcza się śladową opalizację	PN-A-74855-2:1996
3.	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	99,7	ICUMSA GS 2/3-1:1994
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 GS2/3-10:2007 ICUMSA GS2/3-9:1994



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-A-74855-10:1987

### **XII.3. Opakowania**

#### **XII.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.

#### **XII.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 nie może przekraczać 880 kg.

#### **XII.3.3. Znakowanie**



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

- 1) informację o nazwie produktu „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) warunki przechowywania.

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



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

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. Olej rzepakowy**

**Kod PKWiU 10.41.56**

#### **XIII.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.

#### **XIII.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-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. *ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*).

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

#### **XIII.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.

### **XIII.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.

### **XIII.3.3. Znakowanie**

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

- 1) informację o nazwie produktu „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) warunki przechowywania.

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

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

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.



**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**
<b>1. Województwo Dolnośląskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności ul. Poniatowskiego 22 59-400 Jawor	1,4	1,4
2	Magazyn Banku Żywności ul. Rogowska 117D 54-440 Wrocław	3,6	3,6
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>5,0</b>	<b>5,0</b>
<b>2. Województwo Kujawsko - Pomorskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Grudziądzu w PSS Społem ul. Karabinierów 12 86-300 Grudziądz	2,1	2,1
2	Magazyn Banku Żywności w Toruniu ul. Wały Gen. Sikorskiego 27/29 87-100 Toruń	1,9	1,9
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>4,0</b>	<b>4,0</b>
<b>3. Województwo Lubelskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Lublinie ul. Młyńska 18 20-406 Lublin	6,4	6,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>6,4</b>	<b>6,4</b>
<b>4. Województwo Lubuskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Gorzowie Wlkp. ul. Chopina 52 pawilon 14 66-400 Gorzów Wielkopolski	2,8	2,8
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>2,8</b>	<b>2,8</b>

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego doirzewiającego



<b>5. Województwo Łódzkie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Łodzi im. Marka Edelmana ul. Piłsudskiego 150/152 92-230 Łódź	6,6	6,6
2	Magazyn Banku Żywności w Łodzi im. Marka Edelmana ul. Błonie 2 26-300 Opoczno	1,7	1,7
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>8,3</b>	<b>8,3</b>
<b>6. Województwo Małopolskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Krakowie ul. Zabłocie 20/22 30-701 Kraków	10,2	10,2
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>10,2</b>	<b>10,2</b>
<b>7. Województwo Mazowieckie</b>			
1	Magazyn Radomskiego Banku Żywności ul. Limanowskiego 134 26-612 Radom	2,3	2,3
2	Magazyn Banku Żywności w Siedlcach ul. Starzyńskiego 4 08-110 Siedlce	1,4	1,4
3	Magazyn Banku Żywności SOS w Warszawie ul. Stanisława Bodycha 97 Reguły 05-820 Piastów 1	4,0	4,0
4	Magazyn Banku Żywności w Płocku - Związek Stowarzyszeń ul. Targowa 7 09-400 Płock	1,1	1,1
5	Magazyn Banku Żywności w Ciechanowie ul. Śmiecińska 9 06-400 Ciechanów	1,4	1,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>10,2</b>	<b>10,2</b>
<b>8. Województwo Opolskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Opolu ul. Czarnowąska 5a 46-022 Luboszyce	1,4	1,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,4</b>	<b>1,4</b>
<b>9. Województwo Podkarpackie</b>			
1	Magazyn Podkarpackiego Banku Żywności ul. Konopnickiej 18 35-211 Rzeszów	2,3	2,3

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego dojrzewającego



2	Magazyn Tarnobrzесьkiego Banku Żywności ul. Sienkiewicza 145 39-400 Tarnobrzeg	1,0	1,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>3,3</b>	<b>3,3</b>
<b>10. Województwo Podlaskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności Suwałki – Białystok ul. Węglowa 8 15-121 Białystok	1,5	1,5
2	Magazyn Banku Żywności Suwałki – Białystok ul. Przytorowa 19 16-400 Suwałki	0,8	0,8
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>2,3</b>	<b>2,3</b>
<b>11. Województwo Pomorskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Chojnicach ul. Świętopełka 10 89-620 Chojnice	1,6	1,6
2	Magazyn Banku Żywności w Tczewie Rukosin 4 83-113 Turze	2,3	2,3
3	Magazyn Banku Żywności w Słupsku ul. Słoneczna 16 lok. E 76-200 Słupsk	1,4	1,4
4	Magazyn Pomorskiego Banku Żywności ul. Szkolna 1 80-955 Gdańsk	0,7	0,7
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>6,0</b>	<b>6,0</b>
<b>12. Województwo Śląskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Częstochowie ul. Białska 20 42-202 Częstochowa	4,9	4,9
2	Magazyn Śląskiego Banku Żywności ul. Janasa 15 41-500 Chorzów	8,5	8,5
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>13,4</b>	<b>13,4</b>

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, kłopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego dojrzewającego



<b>13. Województwo Świętokrzyskie</b>			
1	Magazyn Świętokrzyskiego Banku Żywności Aleja 3-go Maja 73 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	3,4	3,4
2	Magazyn Kieleckiego Banku Żywności ul. Chłopska 20B 25-720 Kielce	1,6	1,6
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>5,0</b>	<b>5,0</b>
<b>14. Województwo Warmińsko - Mazurskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Elblągu ul. Stefczyka 7/8 82-300 Elbląg	0,8	0,8
2	Magazyn Banku Żywności w Olsztynie ul. Bohaterów Monte Cassino 4 10-165 Olsztyn	4,1	4,1
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>4,9</b>	<b>4,9</b>
<b>15. Województwo Wielkopolskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Koninie ul. Przemysłowa 124D 62-510 Konin	1,7	1,7
2	Magazyn Związku Stowarzyszeń Bank Żywności w Lesznie ul. Wilkońskiego 36 64-100 Leszno	0,8	0,8
3	Magazyn Związku Stowarzyszeń Piłski Bank Żywności ul. Motylewska 24 64-920 Piła	3,1	3,1
4	Magazyn Związku Stowarzyszeń Wielkopolski Bank Żywności ul. Borówki nr 6 60-001 Poznań	4,3	4,3
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>9,9</b>	<b>9,9</b>
<b>16. Województwo Zachodniopomorskie</b>			
1	Magazyn Banku Żywności w Nowych Bielicach Nowe Bielice 32a 76-039 Biesiekierz	6,9	6,9
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>6,9</b>	<b>6,9</b>
<b>Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego dojrzwiałego



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

Lp.	Nazwa i adres magazynu OPR	% całkowitej ilości artykułów spożywczych nie wymagających warunków chłodniczych*	% całkowitej ilości artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych**
<b>1. Województwo Dolnośląskie</b>			
1	Magazyn Zarządu Miejsko-Gminnego PKPS w Świdnicy ul. Wodna 4 58-100 Świdnica	9,0	12,0
2	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Wałbrzychu ul. Mickiewicza 7 58-300 Wałbrzych	5,4	2,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>14,4</b>	<b>14,4</b>
<b>2. Województwo Kujawsko - Pomorskie</b>			
1	Magazyn Kujawsko-Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Bydgoszczy ul. Wschodnia 23 85-779 Bydgoszcz	12,1	12,1
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>12,1</b>	<b>12,1</b>
<b>3. Województwo Lubelskie</b>			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Łabędzia 5 20-335 Lublin	2,5	0,0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Żołnierzy WiN 22 22-200 Włodawa	2,5	0,0
3	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Lublinie ul. Chełmska 16 22-150 Wierzbica	0,0	5,0
4	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Białej Podlaskiej ul. Północna 5 21-500 Biała Podlaska	1,0	1,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>6,0</b>	<b>6,0</b>
<b>4. Województwo Lubuskie</b>			
1	Magazyn Lubuskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Zielonej Górze ul. Dworcowa 2 65-001 Zielona Góra	1,0	0,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,0</b>	<b>0,0</b>

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego doirzewaiacego





<b>5. Województwo Łódzkie</b>			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Łodzi ul. Lotnicza 2 A 99-100 Łęczyca	1,5	0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Sieradzu ul. Elewatorowa 1 98-200 Sieradz	4,2	5,7
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>5,7</b>	<b>5,7</b>
<b>6. Województwo Małopolskie</b>			
1	Magazyn Małopolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Krakowie ul. Zabłocie 20/22 30-701 Kraków	2,8	2,8
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>2,8</b>	<b>2,8</b>
<b>7. Województwo Mazowieckie</b>			
1	Magazyn Rady Naczelnej PKPS w Warszawie ul. Kościuszki 116 05-822 Milanówek	5,8	5,8
2	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Bielsku Dębsk 34 09-230 Bielsk	5,0	5,0
3	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Siedlcach ul. Zbrojna 39 08-110 Siedlce	3,0	5,0
4	Magazyn Zarządu Rejonowego PKPS w Siedlcach ul. Starzyńskiego 4 08-110 Siedlce	2,0	0,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>15,8</b>	<b>15,8</b>
<b>8. Województwo Opolskie</b>			
1	Magazyn Opolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Opolu ul. Byczyńska 116 46-200 Kluczbork	1,4	0
2	Chłodnia Opolskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Opolu ul. Byczyńska 97 46-200 Kluczbork	0	1,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,4</b>	<b>1,4</b>
<b>9. Województwo Podkarpackie</b>			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Słowackiego 85 37-700 Przemyśl	4,5	0,0
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Bandurskiego 1 37-500 Jarosław	3,6	0,0

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podbuszczkowego doirzewaiacego



3	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Przemyślu ul. Grażyny 16 37-700 Przemyśl	0,0	14,9
4	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Krośnie ul. Bohaterów Westerplatte 20 38-400 Krosno	7,1	0,0
5	Magazyn Zarządu Powiatowego PKPS w Stalowej Woli ul. Energetyków 35 37-450 Stalowa Wola	2,7	0,0
6	Chłodnia Zarządu Powiatowego PKPS w Stalowej Woli ul. Hutnicza 8 37-450 Stalowa Wola	0,0	3,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>17,9</b>	<b>17,9</b>
<b>10. Województwo Podlaskie</b>			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Białymstoku ul. Węglowa 8 15-121 Białystok	0,7	0,7
2	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Łomży Kownaty 85 18-421 Piątnica	0,6	0
3	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Łomży ul. Ciepła 20 18-400 Łomża	0	0,6
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,3</b>	<b>1,3</b>
<b>11. Województwo Pomorskie</b>			
1	Magazyn Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Gdańsku ul. Słowackiego 161 80-298 Gdańsk	2,2	0,0
2	Chłodnia Pomorskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Gdańsku ul. Oliwska 21/23 80-563 Gdańsk	0,0	2,2
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>2,2</b>	<b>2,2</b>
<b>12. Województwo Śląskie</b>			
1	Magazyn Śląskiego Zarządu Wojewódzkiego PKPS w Katowicach ul. Sienkiewicza 33 42-500 Będzin	1,0	0,0

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego dojrzewającego



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

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego dojrzewającego



<b>16. Województwo Zachodniopomorskie</b>			
1	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Szczecinie ul. Robotnicza 9 71-712 Szczecin	1,3	0
2	Chłodnia Zarządu Okręgowego PKPS w Szczecinie ul. Kniewska 2K 70-846 Szczecin	0	1,8
3	Magazyn Zarządu Okręgowego PKPS w Koszalinie 76-039 Biesiekierz 13	1	1
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>2,3</b>	<b>2,8</b>
<b>Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego doirzewaiaceo



**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**
<b>1. Województwo Dolnośląskie</b>			
1	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Bujwida 34 50-345 Wrocław	2,0	0,0
2	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Wojska Polskiego 13 56-400 Oleśnica	0,3	0,0
3	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. 1-go Maja 48 55-200 Oława	0,3	0,0
4	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Pocztowa 15 57-100 Strzelin	0,3	0,0
5	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Czeska 26 57-300 Kłodzko	0,3	3,5
6	Magazyn Dolnośląskiego Oddziału Okręgowego PCK we Wrocławiu ul. Mała 1 59-100 Polkowice	0,3	0,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>3,5</b>	<b>3,5</b>
<b>2. Województwo Lubuskie</b>			
1	Magazyn Lubuskiego Oddziału Okręgowego PCK w Zielonej Górze ul. Wrocławska 20 67-100 Nowa Sól	1,0	1,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,0</b>	<b>1,0</b>
<b>3. Województwo Mazowieckie</b>			
1	Magazyn Oddziału Rejonowego PCK w Ostrołęce ul. Kościuszki 24/26 07-410 Ostrołęka	0,7	0,0

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podpuszczkowego doirzewaiacego



2	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. 3-go Maja 3 06-100 Pułusk	1,6	2,0
3	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. Bartniaka 24 05-825 Grodzisk Mazowiecki	4,3	5,0
4	Magazyn Mazowieckiego Oddziału Okręgowego PCK w Warszawie ul. Partyzantów 7 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki	1,6	1,2
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>8,2</b>	<b>8,2</b>
<b>4. Województwo Podkarpackie</b>			
1	Magazyn Podkarpackiego Oddziału Okręgowego PCK w Rzeszowie ul. Tunelowa 2 39-100 Strzyżów	20,4	20,4
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>20,4</b>	<b>20,4</b>
<b>5. Województwo Pomorskie</b>			
1	Magazyn Pomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Gdańsku ul. Słowackiego 161 80-257 Gdańsk	32,0	0,0
2	Magazyn Pomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Gdańsku Chłodnie INTER ROYAL ul. Oliwska 21/23 80-563 Gdańsk	0,0	32,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>32,0</b>	<b>32,0</b>
<b>6. Województwo Śląskie</b>			
1	Magazyn Śląskiego Oddziału Okręgowego PCK w Katowicach ul. Wilsona 10 44-190 Knurów	2,5	0,0
2	Magazyn Śląskiego Oddziału Okręgowego PCK w Katowicach ul. Wrocławska 16 44-100 Gliwice	3,3	5,8
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>5,8</b>	<b>5,8</b>
<b>7. Województwo Świętokrzyskie</b>			
1	Magazyn Świętokrzyskiego Oddziału Okręgowego PCK w Kielcach ul. Przemysłowa 7 27-600 Sandomierz	0,8	1,1

\* dotyczy makaronu świderki, ryżu białego, kaszy jęczmiennej, płatków kukurydzianych, groszku z marchewką, koncentratu pomidorowego, dżemu truskawkowego, cukru białego, mielonki wieprzowej, klopsików w sosie własnym, oleju rzepakowego, mleka UHT,

\*\* dotyczy sera podbuszczkowego doirzewaiacego



2	Magazyn Świętokrzyskiego Oddziału Okręgowego PCK w Kielcach ul. Stodolna 30 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski	0,3	0,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>1,1</b>	<b>1,1</b>
<b>8. Województwo Zachodniopomorskie</b>			
1	Magazyn Zachodniopomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Szczecinie ul. Grunwaldzka 20 75-241 Koszalin	24,0	24,0
2	Magazyn Zachodniopomorskiego Oddziału Okręgowego PCK w Szczecinie Magazyn „SEZAM” ul. Unii Lubelskiej 33 78-100 Kołobrzeg	4,0	4,0
<b>Ilości ogółem (w %)</b>		<b>28,0</b>	<b>28,0</b>
<b>Ilości artykułów z wszystkich województw (w %)</b>		<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

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.*