Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego · znak sprawy: **109/BA/2016**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Informacje ogólne.

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Głównego Urzędu Statystycznego w Warszawie w latach 2017-2018

2. Tam, gdzie w Formularzach asortymentowo-cenowych zostało wskazane pochodzenie (marka znak towarowy, producent dostawca) artykułów żywnościowych, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych, pod warunkiem, że zagwarantują one uzyskanie parametrów jakościowych nie gorszych niż wymagane przez Zamawiającego.

II. Informacje o spełnianiu wymaganych norm i przepisów

1.Dostarczane artykuły żywnościowe muszą spełniać określone prawem wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Prowadzona przez Wykonawcę działalność i oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności w szczególności:

-ustawy z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. 2015 roku. Poz. 594 z zm.),
-ustawy z 21 grudnia 2000 roku, o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn.: Dz.U.Z 2001 roku.nr 5, poz. 44 ze zm.),
-ustawy z 16 grudnia 2005roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jedn.: Dz.U. 2014 roku. Poz. 1577) oraz aktów wykonawczych do tych ustaw.

2. Dostarczane produkty żywnościowe muszą być świeże i pełnowartościowe. Dostarczane produkty żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką, jakością a w przypadku występowania klas jakości ich jakość powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów i gatunków /klasy.

3.Produkty maja być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 roku poz.29)

4.Produkty paczkowane muszą być zapakowane w oryginalne opakowania z nazwą producenta oraz wskazywać w szczególności termin przydatności do spożycia. W przypadku dostawy produktu równoważnego Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danych produktów (gramatura, zawartość

procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w Formularzu asortymentowo-cenowym.

5.Produkty powinny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport. Produkty powinny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu i zapakowane w taki sposób, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu i rozdarciu opakowań.

6.Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością

III. Odpowiedzialność Wykonawcy

1. W przypadku wystąpienia zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego przez dostarczony produkt żywnościowy Zamawiający niezwłocznie powiadamia uprawniony organ urzędowej kontroli żywności. W przypadku stwierdzenia zagrożenia przez Wykonawcę powiadamia on niezwłocznie o tym fakcie Zamawiającego.

2. Decyzja wydana przez uprawniony organ urzędowej kontroli żywności po jej uprawomocnieniu będzie podstawą do sporządzenia przez Zamawiającego wniosku o podjęcie czynności reklamacyjnych

3. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą, jakością dostarczonego wyrobu Wykonawca jest zobowiązany pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych, a także szkody poniesione przesz Zamawiającego.

IV. Szczegółowe wymagania poszczególnych grup asortymentowych

CUKIER I WYROBY CUKIERNICZE

LP	CECHY	WYMAGANIA
1.	**Opakowanie**	Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia obecności szkodników, całe, szczelne
2.	**Wygląd**	Cukier barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu

3.	**Tekstura i konsystencja**	Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca
4.	**Smak**	Słodki przyjemny, paluszki neutralny, bez obcych posmaków, zjełczenia
5.	**Zapach**	Lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu, bez obcych posmaków
6.	**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**	Suche, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych

HERBATY

LP	CECHY	WYMAGANIA
1.	**Opakowania**	Zewnętrzne opakowanie kartonowe, torebki foliowe, wielowarstwowe, odpowiednio oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
2.	**Wygląd**	Ciemno brązowe, czerwone lub zielone zabarwienie, jednolite wygląd naparu: żywy jasnobrązowy
3.	**Tekstura i konsystencja**	Sypkie suche w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zalepień
4.	**Smak**	Właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków, łagodny
5.	**Zapach**	Właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów
6.	**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**	Suche, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych

SOKI i NAPOJE

LP	CECHY	WYMAGANIA
1.	**Opakowanie, opakowanie transportowe**	Butelki szklane, PET lub kartony wielowarstwowe, czyste nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu prawidłowo oznakowane, opakowanie zbiorcze: zgrzewka foliowa
2.	**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**	Bez zanieczyszczeń obcych, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak szkodników magazynowych i ich śladów
3.	**Wygląd i barwa**	Charakterystyczna dla danego rodzaju owoców i warzyw
4.	**Smak i zapach**	Charakterystyczny dla danego rodzaju owoców i warzyw, bez obcych posmaków i zapachów, niedopuszczalny zapach stęchły
5.	**Konsystencja**	Jednolita, lub z kawałkami owoców czy miąższu, niedopuszczalna kleista śluzowatość
6.	**Klarowność**	Woda klarowna, czysta bez zanieczyszczeń fizycznych i osadów, soki mętne lun klarowne w zależności od obecności cząstek miąższu.

V. Szczegółowe wymagania, co do poszczególnych artykułów spożywczych.

1.Woda źródlana gazowana o (poj min 0,5l) - to woda z podziemna naturalnego pochodzenia o składzie mineralnym i właściwych wymogach dla wody przeznaczonej do stałego spożycia. Najczęściej jest to woda niskozmineralizowana lub średnio zmineralizowana odpowiednio do stałego stosowania bez ograniczeń dotyczących wieku i stanu zdrowia. Średnio nasycona dwutlenkiem węgla.

2. Woda źródlana niegazowana o(poj min 0,5l) - to woda z podziemna naturalnego pochodzenia o składzie mineralnym i właściwych wymogach dla wody przeznaczonej do stałego spożycia. Najczęściej jest to woda niskozmineralizowana lub średnio zmineralizowana odpowiednio do stałego stosowania bez ograniczeń dotyczących wieku i stanu zdrowia. Nienasycona dwutlenkiem węgla.

3. Sok 100% różne smaki (poj min. 1l)

Wyprodukowane z soków zagęszczonych bez dodatku cukru. Pasteryzowane, zawierają naturalnie występujące cukry.

4.Nektar różne smaki (poj min. 1l)

Nektar wyprodukowany z zagęszczonego soku. Zawartość owoców minimum 25%

pasteryzowany.

5.Napoje różne smaki (poj. min. 1 l)

Napoje owocowe wyprodukowane z częściowo soków zagęszczonych pasteryzowane wzbogacone witaminami. Zawierają cukry i substancje słodzące, bez konserwantów.

6. Napój gazowany (poj min 0,5 l)

Napój gazowany , bezalkoholowy, na naturalnych aromatach .

7.Tonic (poj min 0,3l)

Bezalkoholowy napój gazowany w skład, którego wchodzi woda sodowa, chinina oraz soki owocowe. Posiada on charakterystyczny gorzki smak.

8.Herbata ekspresowa (opak 100 susz, 100*2g)

Herbata czarna aromatyzowana.

9.Herbata ekspresowa owocowa, różne smaki (opak 20 sasz, 20*2g)

Produkowane z naturalnych suszy owocowych wysokiej, jakości.

10.Kawa ziarnista (opak min 250g)

Kawa –napój sporządzony z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instantyzacji ziaren kawowca.

11.Kawa ziarnista (opak min 500g)

Kawa –napój sporządzony z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instantyzacji ziaren kawowca.

12.Kawa mielona (opak min 500g)

Kawa –napój sporządzony z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instantyzacji ziaren kawowca zwykle podawana na gorąco.

13.Kawa rozpuszczalna (opak min 200g)

Kawa rozpuszczalna to rodzaj kawy w formie osuszonego ekstraktu.

14.Kawa rozpuszczalna (opak min 200g)

Kawa rozpuszczalna w postaci lekkiego proszku.

15.Kawa w kapsułkach pasująca do ekspresu Nespresso (opak min 50 kaps, 300gr)

Kawa palona i mielona do systemu NESPRESSO.

16.Mleko skondensowane zagęszczone niskosłodzone (poj. min 500 ml), zawartość tłuszczu min 7,5%.

Mleko zagęszczone niskosłodzone –jest to produkt otrzymany w wyniku odparowania części wody zawiera 25% suchej masy w tym min 7,5% tłuszczu. Mimo ponad dwu krotnego zagęszczenia surowca, koncentrat musi być utrwalany cieplnie w procesie tradycyjnej sterylizacji lub sterylizacji metodą UHT

17. Mleko UHT 3,2% (poj. min 500ml)

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.

Cechy organoleptyczne

LP	CECHY	WYMAGANIA
1.	**Wygląd i barwa**	Biała z odcieniem kremowym
2.	**Smak i zapach**	Mieszanina czterech podstawowych smaków swoisty łagodny lekko słodkawy charakterystyczny przyjemny. Zapach świeży naturalny bez obcych zapachów

18.Cukier biały kryształ (opak min 1kg)

Cukier to sacharoza produkowana z buraka cukrowego lub trzciny cukrowej.

19.Cukier brązowy w kostkach (opak min 500g)

Cukier brązowy w kostkach to cukier trzcinowy w bardzo poręcznej formie. Ma złocisty kolor i bursztynowy połysk, lekko karmelowy smak. Produkowany jest z trzciny cukrowej i najczęściej spotykany jest w postaci nierafinowanej.

20.Paluszki słone (opak min 70g)

Słona przekąska w postaci długich cienkich paluszków z ciasta drożdżowego wytworzonego z mąki, wody lub innego płynu drożdży lub innego środka fermentacji posypane solą i upieczona na jasnobrązowy kolor

21.Herbatniki (różne smaki)(opak min 160g)

Produkt otrzymany w wyniku pieczenia ciasta o określonym kształcie zawierający, co najmniej 10% tłuszczu w przeliczeniu na gotowy produkt i nie więcej niż 5% wody.

22. Wafle(różne rodzaje)(opak min 160g)

Produkt trzymany w procesie pieczenia ciasta naleśnikowego, składający się z warstw wafli i nadzienia, może być płaski o nie równym wydłużonym lub innym kształcie.

23.Ciasteczka kruche (opak min 160g)

Produkty wytworzone z mąki wody lub innych płynów, tłuszczu, cukru i innych składników.

24.Ciastka biszkoptowe (opak min 147g) – produkt otrzymany z jaj żółtek lub białek, lub w odpowiedniej ilości produktu jajecznego, oraz cukru i tłuszczu. Z dodatkiem galaretki w polewie czekoladowej.

25.Chipsy (opak min 40gr różne smaki)

Popularna przekąska w postaci cienkich osuszonych plastrów ziemniaków lub innych warzyw zazwyczaj obsmażanych w głębokim tłuszczu.