**Zał.nr 3/a dotyczy zadania nr 1 .**

**Opis warunków i wymagań dot. realizacji zamówienia i dostaw.**

1. **RYBY MROŻONE I PRZETWORY RYBNE**
2. **Wymagania ogólne**
3. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
4. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym. Informowany jest również dostawca o zaistniałej sytuacji.
5. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
6. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Na opakowaniu musi być zaznaczona nazwa gatunkowa ryby.
7. Przydatność do spożycia w momencie odbioru dostawy min. 3 miesiące. Wszelkie zmiany dotyczące: krótszego terminu przydatności środków spożywczych mogą nastąpić tylko i wyłącznie po wyrażeniu zgody zamawiającego.
8. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
9. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
10. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
    1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002” ,
    2. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),
    3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
    4. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
    5. Rozporządzenie (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
    6. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004
11. **Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności ( specyfikacja wewnętrzna)**

**Ryby mrożone**

**Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia**

**Sposób mrożenia**

**Zawartość glazury**

**Wygląd**

**Zapach**

**Smak i zapach   
 po obróbce**

opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości

SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami

pożądana: 3 – 5 % wagi ryby

Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 170 - 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień,

zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,

Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka

**Tkanka mięsna**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

**Opakowanie, opakowanie transportowe,**

Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Ryby solone: płaty śledziowe matjasy**

Wiaderka o poj. 2 lub 3kg, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów

**wygląd**

**Smak i zapach**

**Tkanka mięsn**a

**Solanka**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

**Opakowanie, opakowanie transportowe wygląd**

płaty dobrze umięśnione, oprawione, słabo ( zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie

właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,

Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia,

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Ryby wędzone: makrela wędzona tuszka**

Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim

tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub nie dowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą

**Konsystencja Smak i zapach**

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne**

Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej

smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,

Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających

odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie

Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

1. **Wymagania przy każdej dostawie:**
2. do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z:
   * Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje
   * przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego)
   * przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty.
   * ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)
3. Trwała etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z

dnia 25.10.2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności), w przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

1. Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonych artykułów żywnościowych nie powinna przekraczać: – 18 ° C, dla chłodzonych + 6 ° C
2. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy:

* muszą być zgodne z: wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów
* muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa
* dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
* wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd, używanie maseczki zasłaniającej nos i usta, przed rozpoczęciem wyładunku obowiązkowa dezynfekcja rąk

1. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 – 9.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia telefonicznie bądź mailowo, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru – magazyniera, zgodnie z zamówieniem, minimum dwa razy w tygodniu plus interwencyjnie w pozostałe dni tygodnia, od poniedziałku do piątku, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu żywnościowego i weryfikacją ilościowa i jakościową w obecności dostawcy.
2. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu.
3. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów oraz wątpliwości co do zachowania łańcucha chłodniczego nastąpi odmowa przyjęcia żywności
4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu roboczym do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym, aby zapewnić ciągłość produkcji.

**Opis warunków i wymagań dot. realizacji zamówienia i dostaw.**

**MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE**

1. **Wymagania ogólne**
2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
3. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony i poinformowany do dostawcy,   
   a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
4. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
5. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
6. Przydatność do spożycia w momencie odbioru dostawy min. 3 miesiące. Wszelkie zmiany dotyczące krótszego terminu przydatności środków spożywczych mogą nastąpić tylko i wyłącznie po wyrażeniu zgody zamawiającego.
7. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
8. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
9. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
   1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31   
      z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
   2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami)
   3. Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
   4. Rozporządzenie (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
   5. oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004,
10. **Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności**

**( specyfikacja wewnętrzna)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mrożonki owocowe i warzywne | | |
| Opakowanie, opakowanie transportowe | warzywa i mieszanki warzywne | Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie  przyjęcia min – 18 ºC |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Wygląd ogólny | Warzywa i mieszanki warzywne | Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone;   * brokuły, kalafior – różyczki bez przerastających zielonych listków; * brukselka – kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych; * fasolka szparagowa – strąki całe, kształtne, niepołamane, sypkie;   -mieszanka warzywna fragmenty – warzywa w postaci fragmentów o nieregularnych kształtach; |
| Owoce mieszanki owocowe | Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie  popękane. Owoce bez szypułek, cale, sypkie, bez trwałych zlepieńców |
| Zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi | Warzywa i mieszanki  warzywne | Nie więcej niż 5 –10 % |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zanieczyszczenia | Warzywa i  mieszanki warzywne | Wolne od zanieczyszczeń obcych (insekty lub ich części), mineralnych (gleba, piasek), pochodzenia roślinnego (szypułki),  mechanicznych (drewno, tworzywa sztuczne, metal |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Barwa | Warzywa i mieszanki warzywne | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii  ( z wyjątkiem mieszanek);  - brukselka – główki barwy zielonej do zielono kremowej;  -fasolka szparagowa – barwa intensywna żółta lub zielona, nie zbrązowiała; |
| Owoce i mieszanki owocowe | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii  ( z wyjątkiem mieszanek);  -wiśnie – barwa czerwona do ciemnoczerwonej;  -porzeczka czarna – barwa ciemnogranatowa z odcieniem fioletowym; |
| Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Warzywa i mieszanki warzywne | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,  niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| Owoce i mieszanki owocowe |
| Zdrowotność | Warzywa i mieszanki  warzywne | Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| Owoce i mieszanki owocowe | Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, wolne od oznak |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | zapleśnienia, gnicia i fermentacji |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | Warzywa i  mieszanki warzywne | Brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| Owoce i mieszanki  owocowe |

Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

.

1. **Wymagania przy każdej dostawie:**
2. Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonych artykułów żywnościowych nie powinna oscylować w granicy – 18 ° C (+/- 2 0C.
3. Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy:
   * muszą być zgodne z: wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych   
     i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów
   * muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa
   * dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej
   * wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd, używanie maseczki zakrywającej nos i usta, przed rozpoczęciem wyładunku towaru obowiązkowa dezynfekcja rąk
4. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
5. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 – 9.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia telefonicznie bądź mailowo, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej do odbioru– magazyniera, zgodnie   
   z zamówieniem, minimum dwa razy w tygodniu plus interwencyjnie w pozostałe dni tygodnia, od poniedziałku do piątku,   
   z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu żywnościowego oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności dostawcy.
6. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywienia i

pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu .

1. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów, kryteriów jakościowych oraz wątpliwości co do zachowania łańcucha chłodniczego nastąpi odmowa przyjęcia żywności.
2. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu roboczym do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym, aby zapewnić ciągłość produkcji.
3. Dotyczy zadania nr 1.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca na czas trwania umowy do czasu rozstrzygnięcia nowego przetargu, który będzie przeprowadzony w 2025r użyczy nieodpłatnie Zamawiającemu 7 szt. zamrażarek skrzyniowych o pojemności 380-450L. Zamrażarki należy dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego w terminie do 10 dni od daty udzielenia przedmiotowego zamówienia. Urządzenia przekazane w użytkowanie zamawiającemu mają być technicznie sprawne. W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca zapewnia stałe utrzymanie w sprawności technicznej użyczonego sprzętu. Użyczenie może nastąpić na podstawie zawartej przez strony umowy użyczenia lub na podstawie protokołu przekazania, lub w innej formie. Sprzęt po zakończeniu umowy - w terminie po upływie 14 dni, będzie podlegał zwrotowi Wykonawcy (od upływ terminu jej obowiązywania). Jeżeli po tym terminie sprzęt nie zostanie odebrany przez Wykonawcę, Zamawiający uzna, że Wykonawca rzekł się na korzyść Szpitala użyczonego sprzętu,   
 z jednoczesnym odstąpieniem od obowiązku zapłaty przez Zamawiającego jakiegokolwiek należności za urządzenia Wykonawcy.