

oznaczenie sprawy : MZZ.263.37.2024.Ż

**Wymagania jakościowe dla tłuszczu roślinnych jadalnych – olei roślinnych, masła roślinnego
i margaryny będących przedmiotem zamówienia:**

1. Dostarczane oleje i tłuszcze roślinne odpowiadać muszą wymaganiom:
 - 1.1. są wytworzone, zapakowane, oznakowane oraz dostarczane zgodnie normami i przepisami zawartymi w: Ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz.U. z 2023 poz. 1448 z póź. zm.), Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2022r. poz. 2114 z póź. zm.),
 - 1.2. są zgodne z Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych(tj. Dz.U. z 2023r., poz.1980 ze zm.),
 - 1.3. oznakowanie (tak aby zapewnić jego pełną identyfikację) zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.), z czytelną datą przydatności do spożycia.
2. Dostarczane produkty winny posiadać w momencie dostawy co najmniej 5 miesięczny termin przydatności do spożycia.
3. Zamawiane i dostarczane oleje i tłuszcze roślinne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - 3.1. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, niedopuszczalny jest obcy posmak i zapach świadczący m.in. o zepsuciu,
 - 3.2. pożądane cechy sensoryczne (wygląd, konsystencja, barwa, smak) właściwe, charakterystyczne dla danego asortymentu, swoiste, barwa jednolita w całym opakowaniu,
 - 3.3. winny być czyste mikrobiologicznie, niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne,
 - 3.4. produkty naturalne, nie mogą zawierać sztucznych konserwantów, sztucznych barwników,
 - 3.5. winny być świeże, pierwszego gatunku, o dobrym smaku, winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości.
4. Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły (wady):
 - 4.1. nietypowa dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja,
 - 4.2. oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia,
 - 4.3. obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
 - 4.4. niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie,
 - 4.5. brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, składu surowcowego, obecności alergenów oraz warunków przechowywania.
5. Transport:
 - 5.1. transport do placówek Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
 - 5.2. osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością
- 6.

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Margaryna	Roślinna margaryna z wysokiej jakości olejem rzepakowym, 100% roślinna, bez laktozy, bez dodatku serwatki w proszku z mleka, wegańska, zawiera niezbędne kwasy tłuszczowe Omega 3 i Omega, musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none">– barwa: jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi;– konsystencja: smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień, z wydzielaniem kropli wody, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce;

oznaczenie sprawy : MZZ.263.37.2024.Ż

		<ul style="list-style-type: none"> – smak i zapach – łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie. <p>Podstawowe wymagania fizyko chemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych) <p>SKŁADNIKI: oleje roślinne (rzepakowy (min. 39%), palmowy), woda, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny) sól (0,3%), kwas (kwas cytrynowy), naturalne aromaty, witaminy A i D, barwnik (karoteny). Opakowanie - pudełko</p> <p>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.</p>
2	Oleje roślinne	<p>Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno Olej z pestek winogron – rafinowany olej z pestek winogron Nie zawierają konserwantów Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, jasnosłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
3	Oliwa z oliwek	<p>Oliwa z oliwek Extra vergine z pierwszego tłoczenia na zimno, uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Nie zawiera konserwantów. Zamawiana oliwa z oliwek musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, odcień zielonkawy lub wpadający w żółty, niedopuszczalne są przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie;

oznaczenie sprawy : MZZ.263.37.2024.Ż

		<ul style="list-style-type: none"> – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
4	Mieszanek olei roślinnych	<p>Mieszanek oleju rzepakowego rafinowanego z oliwą z oliwek 5%- typu Olivier</p> <p>Nie zawierają konserwantów</p> <p>Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, jasnośłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjeżdżały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>