

**Opis przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa kawy liofilizowanej**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa kawy liofilizowanej w opakowaniu zbiorczym o wadze od 20 do 30 kg. – w maksymalnej ilości 10 000 kg.

Czas obowiązywania umowy to 12 miesięcy licząc od dnia jej podpisania. Zamówienia sukcesywne (częstkowe) składane drogą mailową lub telefoniczną. Dostawa w ciągu 5 dni od dnia złożenia zamówienia, w dni robocze w godzinach 8.00-.14.00.

Miejscem dostarczenia jest: ul. Cicha 8, 56-100 Wołów, województwo dolnośląskie

**DEFINICJA**

Kawa liofilizowana – wytwarzana poprzez zamrażanie ziaren kawy i ich suszeniu sublimacyjnym, co nazywamy liofilizacją (suszenie poprzez wymrożenie).

**SKŁADNIKI: 100% kawy liofilizowanej**

**OCENA OBECNOŚCI ALERGENÓW: Produkt nie zawiera składników alergennych.**

**WYMAGANIA**

**Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Przed przyrządzeniem - barwa - konsystencja i wygląd - zapach	brązowa drobiny kawy w postaci jasnobrązowych łupków, bez trwałych zbryleń charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, bez obcych zapachów
2	Po przyrządzeniu - barwa - zapach - smak - klarowność - rozpuszczalność w gorącej wodzie	Brązowa charakterystyczny da ekstraktu kawy naturalnej, bez obcych zapachów charakterystyczny da ekstraktu kawy naturalnej, bez obcych posmaków klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina proszek łatwo rozpuszczalny

### Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalne
2	zawartość wody, % nie więcej niż	6%
3	zanieczyszczenia obce	niedopuszczalne
4	obecność szkodników i ich pozostałości:	niedopuszczalne

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>1,2</sup>

### Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<sup>3</sup>

- 
1. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
  2. Rozporządzenie (UE) Nr 2023/466 z dnia 3 marca 2023 r. zmieniające załączniki II,III,V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości izoksabenu, nowaluronu i tetrakonazolu w określonych produktach lub na ich powierzchni.
  3. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu( maksymalnie +/- 10%)

### Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- a) Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi,
- b) Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, oznaki spalenizny, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, deformacje wyrobów brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
- c) Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.
- d) Dostarczana kawa ma być niezbrylona;
- e) Każde opakowanie ma zawierać następujące dane:
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta;

- dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
- f) Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu,
- g) Zamawiający dopuszcza dostawę artykułów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko, w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, **pod warunkiem uzyskania zgody od Zamawiającego.**