

## Opis przedmiotu zamówienia

Wskazane w opisie przedmiotu zamówienia nazwy produktów posiadają jedynie charakter przykładowy - w każdym przypadku określa to klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób czy producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia.

### Wymagania ogólne dla części 1-12:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje sukcesywną dostawę artykułów ogólnospożywczych dla Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury dalej „KSSiP”.
2. Sukcesywne dostawy artykułów ogólnospożywczych będą dostarczane do Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock dalej „Ośrodek” .
3. Zamawiane artykuły ogólnospożywcze oraz szacowane ilości zostały szczegółowo określone w formularzach asortymentowo-cenowych dla każdej części 1 – 12 stanowiących załącznik nr 1 do Formularza ofertowego (załącznik nr 1 do SWZ).
4. Zamówienie będzie realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, jednak nie wcześniej niż:  
część nr 1,4,6,11,12 od dnia 21.08.2026 r.,  
część nr 2,3 od dnia 22.08.2026 r.,  
część nr 5 od dnia 20.09.2026 r.,  
część nr 7 od dnia 23.08.2026 r.,  
część nr 8 od dnia 15.09.2026r.,  
część nr 9,10 od dnia 20.08.2026r.,
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z opcji **przedłużenia Umowy na maksymalnie kolejne 6 miesięcy (tzw. prawo opcji)** świadczenia przez Wykonawcę dostaw objętych Umową. Maksymalna ilość zamówienia (opcja) została określona w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do formularza oferty (załącznik nr 1 do SWZ).
6. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania muszą spełniać wymagania obowiązującego prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywnością, w

szczegółności:

- 5.1 **Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980) – w aktualnym brzmieniu;
- 5.2 **Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz. U. z 2023 r. poz. 872 i 1448);
- 5.3 **Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych** (Dz. U. z 2021 r. poz. 481) wraz z aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.
7. Oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2003 r., z późn. zm.), w zakresie dopuszczalnych dodatków oraz warunków ich stosowania.
8. Każdy oferowany produkt musi być wyprodukowany oraz wprowadzony do obrotu zgodnie z obowiązującymi wymaganiami systemu HACCP oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.
9. Jakość dostarczanych produktów musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa oraz posiadanymi atestami i certyfikatami, potwierdzającymi, że są to produkty pierwszego gatunku / pierwszej klasy, dopuszczone do obrotu i użytkowania.
10. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od wymagań określonych w Polskich Normach, w tym normach przenoszących normy europejskie, lub normach równoważnych. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia odpowiednich certyfikatów zgodności potwierdzających spełnienie tych wymagań.
11. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.
12. Wykonawca dostarczy produkty w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi znakowania środków spożywczych, w szczególności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).

13. Opakowania produktów spożywczych będą zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
14. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
15. Produkty muszą być dostarczone odpowiednim środkiem transportu spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
16. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 15:30 w dniu dostawy.
18. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych.
19. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godz. 14:00, od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię asortymentu każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00 dnia następnego.
20. Wykonawca zapewni, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz będą z widocznym i ważnym terminem przydatności do spożycia.
21. Ceny jednostkowe zaproponowane przez Wykonawcę w załączniku nr 1 formularza ofertowego są niezmiennie przez okres realizacji Umowy, za wyjątkiem sytuacji opisanej w § 7 i 8 – „klauzula waloryzacyjna” projektowanych postanowień umowy (załącznik nr 3 do SWZ).
22. Ilości podane w formularzu asortymentowo-cenowym są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie

prawo zamówienia mniejszej lub większej ilości asortymentu nie przekraczającej kwoty określonej w § 3 ust 1 lit. a) Umowy (załącznik nr 3 do SWZ). Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie z tego tytułu.

23. Zamawiający dopuszcza tolerancję gramatury netto oferowanych produktów spożywczych w wysokości  $\pm 5\%$  w stosunku do gramatury wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem przypadków, w których w Załączniku nr 1 do Formularza ofertowego – Formularzu asortymentowo-cenowym określono odrębne dopuszczalne odchylenie lub przedział gramatur (np.  $\pm 10\%$ , 250–280 g itp.).

Dopuszczalna tolerancja musi pozostawać w zgodności z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlament Europejski i Rada Unii Europejskiej z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z późn. zm.).

Zastosowanie tolerancji nie może wpływać na jakość handlową, bezpieczeństwo ani wartość odżywczą produktu oraz nie może prowadzić do naruszenia interesów Zamawiającego.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania wyników badań jakościowych lub mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.
25. Zawartość składników odżywczych powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywieniowymi oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., dotyczącym maksymalnych zawartości cukru, soli, tłuszczów i innych składników w produktach spożywczych.
26. Produkty nie mogą zawierać nieoznakowanych alergenów.
27. Pozostałe warunki realizacji umowy zawarte są w projektowanych postanowieniach umowy (załącznik nr 3 do SWZ).

### **Część 1 – artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych i wyrobów mącznych na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz artykułów ogólnospożywczych i wyrobów mącznych wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 1 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

**Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający wymaga aby wszystkie oferowane produkty były :

- pełnowartościowe, świeże, wolne od zanieczyszczeń i obcych zapachów (np. stęchlizny),
- wolne od konserwantów (np. benzoesan sodu, sorbinian potasu), wzmacniaczy smaku (np. glutaminian sodu) oraz sztucznych barwników i aromatów,
- zgodne ze specyfikacją oraz aktualnymi normami jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności,
- posiadać minimalne terminy przydatności do spożycia w dniu dostawy zgodnie z wytycznymi poniżej lub określone w Formularzu asortymentowo-cenowym:
  - produkty suche: (kasza, ryż, makaron, mąka, cukier, przyprawy, ciastka pakowane, orzechy, migdały) - min. 2/3 okresu przydatności liczonych od daty produkcji,
  - oliwy, oleje roślinne - min. 3 miesiące do końca terminu przydatności,
  - świeże produkty mączne: (pierogi, kopytka, pyzy, kluski śląskie itp. – niemrożone)- min. 5 dni do końca terminu przydatności do spożycia od dnia dostawy,
  - papier ryżowy, wodorosty, herbata, kawa (opakowane) - min. 6 miesięcy do końca terminu przydatności (produkt suchy, hermetycznie pakowany),
  - groch (cały, półowki, łuskany), fasola biała (Jaś) - min. 2/3 okresu przydatności liczonych od daty produkcji,
  - rodzynki, figi, bakalie, orzechy itp.(opakowane) - min. 3 miesiące do końca terminu przydatności

Każdy produkt musi być oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Na opakowaniu musi znajdować się:

- pełny skład surowcowy produktu,
- wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g produktu,
- dane producenta oraz data przydatności do spożycia.

Produkty typu ketchup, majonez, musztarda – muszą posiadać gęstą, jednolitą konsystencję, bez rozwarstwień.

Produkty sypkie (mąka, cukier, ryż, kasza, makaron, groch):

- powinny być wolne od zanieczyszczeń mechanicznych, biologicznych i chemicznych,
- suche, niezbrlone, bez obecności szkodników,
- bez zapachu stęchlizny lub obcych woni.

## **Część 2 – pieczywo**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz pieczywa wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 2 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający wymaga, aby pieczywo dostarczane w ramach realizacji zamówienia spełniało następujące warunki:

- było pełnowartościowe, świeże, wolne od zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych oraz obcych zapachów (np. stęchlizny, pleśni),
- nie zawierało konserwantów (np. benzoesan sodu, sorbinian potasu), wzmacniaczy smaku (np. glutaminian sodu) ani sztucznych barwników i aromatów,
- było zgodne z aktualnymi normami jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności, w tym z wymaganiami dla pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego, graham i orkiszowego,
- posiadało termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 48 godzin od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
- bułka tarta (pakowana) min. 3 miesiące do końca terminu przydatności lub 2/3 okresu ważności od daty produkcji

Pieczywo powinno być wytwarzane z mąki pszennej, żytniej, orkiszowej lub grahamowej, z dodatkiem soli, drożdży, wody oraz – w przypadku bułek specjalnych – dodatków takich jak: ziarna, orzechy, pestki, oliwki, szpinak, żurawina, siemię lniane itp., zgodnie z recepturą producenta.

Produkty nie mogą zawierać dodatków niedozwolonych lub niezgodnych z deklaracją składu.

**Chleb (bochenki podłużne):**

- **Kształt i wygląd ogólny:** podłużny, regularny, bez zniekształceń, przypaleń, zgnieceń, oznak pleśni i zabrudzeń.
- **Skórka:** błyszcząca, ściśle związana z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, o grubości nie mniejszej niż 2,5 mm; barwa skórki powinna stopniowo jaśnieć w kierunku wnętrza bochenka.
- **Miękisz:** suchy w dotyku, równomiernie porowaty i zabarwiony, sprężysty (powraca do pierwotnego kształtu po lekkim nacisku), bez zakalca, grudek mąki lub soli, bez cech nie dopieczenia czy kruszenia się.

**Bułki pszenne, żytnie, orkiszowe i grahamki (w tym z dodatkami):**

- **Kształt i wygląd ogólny:** kopulasty, z podstawą owalną lub okrągłą; bez deformacji, zgnieceń, przypaleń, zabrudzeń i śladów pleśni.
- **Skórka:** chropowata, ściśle połączona z miękiszem, barwa od szarozłocistej do ciemnozłocistej, grubość minimum 2,5 mm.
- **Miękisz:** ciemniejszy niż w chlebie jasnym, dość równomierny, suchy w dotyku, dobrze krojący się, sprężysty, bez śladów zakalca, zanieczyszczeń czy niedopieczenia.

**Bułka tarta** musi być sucha, bez oznak wilgoci i zawilgocenia, szczelnie zapakowana, bez oznak zepsucia lub zjełczenia.

**Część 3 – ciasto i wyroby ciastkarskie**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ciast i wyrobów ciastkarskich na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz ciast i wyrobów ciastkarskich wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 3 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

**Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Wszystkie wyroby cukiernicze muszą być świeże, wyprodukowane z wysokiej jakości surowców, zgodnie z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz wymaganiami HACCP.

Produkty nie mogą zawierać środków konserwujących, sztucznych barwników ani dodatków chemicznych, chyba że w opisie produktu jest to dopuszczone.

Produkty muszą być:

- wolne od wad fizycznych i mikrobiologicznych,

- bez oznak czerstwienia, zawilgocenia, fermentacji lub pleśni,
- nieuszkodzone mechanicznie (np. zgniecione, zarośnięte kremem itp.).

Wszystkie produkty muszą być:

- odpowiednio zapakowane (jednostkowo lub zbiorczo w sposób higieniczny),
- oznakowane zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011
- produkty nie mogą zawierać tłuszczów utwardzonych (trans) oraz składników GMO.

W przypadku produktów z masą (np. z kremami, galaretką, serem, toffi) należy jednoznacznie określić rodzaj i skład masy.

Konsystencja i wygląd ciast muszą odpowiadać ich rodzajowi, m.in.:

- ciasta biszkoptowe – lekkie, puszyste, niezakalcowane,
- ciasta z masą – jednolite, warstwy równo rozłożone, krem nie wyciekający,
- serniki – zwarte, bez pęknięć i przebarwień,
- makowce – masa makowa równomiernie rozprowadzona, bez wycieków,
- torty – stabilne, dekoracyjne, bez uszkodzeń,
- pączki, rogaliki – wypieczone równomiernie, bez surowego ciasta w środku,
- faworki – kruche, lekko złociste, nie nasiąknięte tłuszczem.

Produkty nie mogą być przesuszone, zbyt miękkie, rozwarstwione ani spalone.

Produkty muszą zawierać naturalne składniki odżywcze wynikające ze składu – m.in. białko (z jaj, mleka, twarogu), węglowodany (z mąki, cukru, owoców), tłuszcze (masło, orzechy).

Wskazane jest stosowanie składników funkcjonalnych i prozdrowotnych (np. orzechy, migdały, miód, owoce suszone, pełnoziarnista mąka) w wyrobach, w których to możliwe.

Produkty z kremami, serami, galaretką, bitą śmietaną muszą być przechowywane w warunkach chłodniczych (od +2°C do +8°C).

Produkty suche (pierniki, keksy, babki) mogą być przechowywane w temp. pokojowej, o ile opakowanie na to pozwala.

Produkty nietrwałe z masami mlecznymi, kremami lub galaretką muszą posiadać minimalny okres przydatności **nie krótszy niż 24 godziny** od momentu dostawy, a ich produkcja nie może być wcześniejsza niż **1 dzień przed datą dostawy**.

Makowce strucle, strucle makowe z bakaliami, ciasta z owocami pieczonymi, ciasta suche: piernikowe, marchewkowe, keksy, babki czas przydatności do spożycia minimum 3 dni.

Pączki, faworki, ptysie, babeczki, bajaderki, rogaliki produkcja maks. 24h przed dostawą.

## **Część 4 – nabiał**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa nabiału na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz nabiału wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 4 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie produkty nabiałowe spełniały następujące kryteria jakościowe:

- produkty muszą być pełnowartościowe, świeże, wolne od zanieczyszczeń i obcych zapachów.
- niedopuszczalne są wyroby przeterminowane, o zmianach barwy, zapachu lub smaku świadczących o zepsuciu.
- smak i zapach każdego produktu powinien być typowy dla danego rodzaju nabiału, bez posmaków obcych, chemicznych, goryczy czy zjełczenia.
- wszystkie produkty muszą być pierwszego gatunku, dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta,
- w chwili dostawy każdy produkt musi posiadać co najmniej 2/3 swojego pierwotnego okresu przydatności do spożycia, liczonego od daty produkcji.
- minimalny okres przydatności w zależności od rodzaju produktu:
  - jogurty, kefiry, śmietany, sery twarogowe i serki – min. 10–14 dni
  - mleko UHT – min. 3 miesiące
  - masła i sery twarde – min. 2–3 miesiące

Wszystkie wyroby powinny być wyprodukowane na bazie mleka krowiego, śmietany, twarogu oraz naturalnych dodatków mlecznych (nie dotyczy produktów pochodzenia roślinnego).

Niedopuszczalne są dodatki żelatyny zwierzęcej, konserwantów chemicznych, sztucznych barwników i aromatów (z wyjątkiem dopuszczalnych aromatów naturalnych).

### **Jogurty owocowe:**

- min. **6% owoców** i **0,5% soku owocowego**,
- bez dodatku żelatyny zwierzęcej.

**Sery topione** oraz **produkty seropodobne** mogą zawierać tłuszcze roślinne (np. olej palmowy, kokosowy), mleko w proszku, serwatkę, skrobię i masło – pod warunkiem ich jednoznacznego oznaczenia.

**Opakowania:**

- oryginalne, czyste, zabezpieczające przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,
- wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- bez zapachów obcych, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

**Etykieta powinna zawierać:**

- nazwę produktu,
- skład surowcowy,
- wartość odżywczą na 100 g/ml,
- dane producenta,
- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- informacje o alergenach (np. mleko, laktoza).

**Jogurty (naturalne i owocowe):**

- konsystencja gładka, jednolita, kremowa, bez grudek, bez rozwarstwień,
- barwa naturalna, typowa dla użytych owoców,
- w wersji owocowej – obecność kawałków owoców,
- smak naturalny lub owocowy – charakterystyczny, bez posmaków chemicznych.

**Kefir:**

- struktura jednolita, bez grudek, konsystencja płynno-kremowa,
- mak mleczny, lekko kwaśny, świeży.

**Śmietana 18% i 30%:**

- gęsta, kremowa, jednolita konsystencja,
- brak rozwarstwień, brak dodatków zagęszczających i słodzących.

**Serek kanapkowy / śmietankowy:**

- kremowa, smarowna, jednolita masa,
- barwa biała lub lekko kremowa,
- smak naturalny, lekko kwaśny, bez posmaków chemicznych.

**Twaróg półtłusty:**

- forma w kostce, barwa biała, konsystencja twarda, jednolita,
- zawartość tłuszczu od 4% do 4,5%.

**Sery topione i seropodobne:**

- gładka, smarowna konsystencja, jednolita barwa,
- smak charakterystyczny z wyczuwalnym posmakiem topienia (w przypadku sera topionego),
  - w przypadku produktu seropodobnego – smak mleczno-roślinny, bez obcych zapachów.

**Sery dojrzewające i pleśniowe (Brie, Camembert, parmezan, sery z dziurami):**

- konsystencja odpowiednia do typu sera: miękka, elastyczna lub krucha i twarda,
- skórka typowa dla sera dojrzewającego lub z porostem pleśni,
- smak: od łagodnego do wyrazistego, naturalny dla danego typu sera.

**Masło prawdziwe:**

- zawartość tłuszczu mlecznego 80–90%,
- jednolita, gładka konsystencja,
- smak świeży, śmietankowy.

**Masło roślinne:**

- zawartość tłuszczu ok. 82%,
- jednolita masa, bez rozwarstwień,
- neutralny, delikatny smak.

**Mleko UHT 3,2%:**

- produkt sterylny, pasteryzowany w wysokiej temperaturze,
- barwa biała, smak mleczny, bez posmaków gotowania lub przypalenia,
- brak konserwantów i dodatków.

**Mleko roślinne typu barista (np. sojowe, owsiane, migdałowe, kokosowe)**

- konsystencja płynna, jednolita, bez wytrąceń i rozwarstwień,
- barwa typowa dla rodzaju mleka (np. jasno-beżowa dla owsianego, biała dla kokosowego),

- smak naturalny, charakterystyczny dla surowca, bez posmaków chemicznych, sztucznej goryczy lub nadmiernej słodyczy,
- brak dodatków konserwujących, stabilizatorów i sztucznych aromatów (chyba że wskazano inaczej w zamówieniu),
- opakowanie oryginalne, szczelne, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- produkt wegański, bez dodatku mleka zwierzęcego.

### **Część 5 – mrożonki**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrożonek na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz mrożonych warzyw i owoców wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 5 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

#### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie oferowane produkty mrożone (warzywa, owoce oraz wyroby cukiernicze mrożone – np. rogaliki francuskie) spełniały poniższe kryteria jakościowe:

Produkty muszą być:

- pełnowartościowe, świeże (przed zamrożeniem),
- wolne od zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i biologicznych,
- wolne od uszkodzeń mechanicznych, chorób, pleśni i oznak gnicia,
- bez obecności szkodników oraz śladów ich działania.

Warzywa i owoce przed mrożeniem muszą być dokładnie oczyszczone, myte, segregowane i porcjowane zgodnie z normą.

Wszystkie produkty muszą być utrwalone przez zamrożenie do temperatury nie wyższej niż **-18°C** w specjalistycznych urządzeniach.

W chwili dostawy produkty nie mogą wykazywać:

- trwałych zalepień,
- znacznego oszronienia (nieznaczny szron dopuszczalny),
- zbryleń utrudniających porcjowanie.

Okres przydatności do spożycia: nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta.

**Warzywa i owoce mrożone** powinny pochodzić wyłącznie z surowców naturalnych (bez dodatków konserwujących, barwiących, zagęszczających).

**Rogaliki francuskie mrożone** powinny być wytworzone z ciasta półfrancuskiego lub francuskiego (listkowanego), z naturalnych składników: mąki pszennej, masła lub tłuszczu roślinnego, wody, drożdży, jaj, soli i cukru.

Niedopuszczalne są dodatki syntetyczne i substancje niedozwolone w przetwórstwie żywności.

Na każdym opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym powinna znajdować się czytelna etykieta zawierająca:

- nazwę produktu,
- pełny skład surowcowy,
- wartość odżywczą (na 100 g produktu),
- datę produkcji i termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania (−18°C),
- dane producenta.

**Warzywa i owoce mrożone** w stanie zamrożonym:

- produkty w postaci rozdzielnych, niezbrlonych kawałków,
- bez uszkodzeń mechanicznych i widocznych skaz,
- dopuszczalna lekka warstwa szronu – brak brył lodu.

Po rozmrożeniu lub ugotowaniu:

- smak i zapach charakterystyczny dla świeżych warzyw lub owoców,
- konsystencja miękka, ale jędrna, nie rozpadająca się,
- barwa zgodna z naturalnym wyglądem surowca.

**Rogaliki francuskie mrożone** w stanie zamrożonym:

- nieuszkodzone mechanicznie, uformowane, rozdzielne,
- zachowany kształt charakterystyczny dla rogalika francuskiego (zawinięta forma z ciasta listkowanego).

Po wypieczeniu:

- złocistobrązowa, chrupiąca skórka,
- wyraźne warstwowanie ciasta (efekt listkowania),
- środek miękki, puszysty, delikatny, o zapachu masła i świeżego ciasta,

- bez obcych posmaków i zapachów.

Zawartość składników odżywczych powinna być zgodna z obowiązującymi normami żywieniowymi .

Wszystkie produkty mrożone powinny być dostarczane w opakowaniach producenta:

- szczelnych, nieuszkodzonych mechanicznie,
- czystych, wolnych od pleśni, zapachów obcych i wilgoci,
- wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowanie musi zapewniać zabezpieczenie produktu przed uszkodzeniem, rozmrożeniem i zanieczyszczeniem.

Masa netto produktu musi być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu powinna mieścić się w granicach określonych przepisami: ustawą z dnia 11 maja 2001 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. 2001 nr 63 poz. 639 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 7 stycznia 2008 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących towarów paczkowanych (Dz.U. 2008 nr 5 poz. 29).

## **Część 6 – przetwory warzywne i owocowe**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa przetworów warzywnych i owocowych na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz przetworów owocowo warzywnych wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 6 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie oferowane przetwory owocowe i warzywne spełniały poniższe kryteria jakościowe:

Produkty muszą być:

- **pełnowartościowe**, świeże (przed przetworzeniem),
- **wolne od konserwantów chemicznych**, w tym m.in. **benzoesanu sodu, sorbinianu potasu, glutaminianu sodu**, innych wzmacniaczy smaku i zapachu, sztucznych barwników oraz aromatów,
- **bez dodatków substancji zagęszczających pochodzenia syntetycznego**, jeśli nie są dopuszczone w danym rodzaju produktu.

Skład przetworów powinien bazować na naturalnych surowcach roślinnych (warzywach i owocach), z dodatkiem soli, cukru lub przypraw zgodnie z tradycyjną recepturą i obowiązującymi normami żywieniowymi.

Produkty powinny mieć odpowiednią dla danego rodzaju konsystencję i barwę:

- **dżemy i powidła** – konsystencja gęsta, bez wyciekającego soku, widoczne cząstki owoców,
- **przeciery warzywne, sałatki, ogórki konserwowe, buraczki, koncentraty, musy itp.** – jednolita struktura, bez rozwarstwień, bez oznak fermentacji, o barwie i zapachu typowym dla danej grupy surowca.

Produkty nie mogą zawierać:

- elementów obcych (sznurki, szkło, plastik itp.),
- śladów pleśni, fermentacji, zepsucia.

**Okres przydatności do spożycia:**

- nie krótszy niż **3 miesiące od daty dostawy** do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Na opakowaniu każdego produktu musi znaleźć się:

- pełny skład surowcowy produktu (w kolejności malejącej wagowo),
- zawartość procentowa owoców lub warzyw (np. min. 55% owoców dla dżemów),
- zawartość cukru i soli – zgodna z obowiązującymi przepisami,
- **wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g produktu** (kaloryczność, tłuszcze, białko, cukry, sól),
- dane producenta (nazwa, adres),
- numer partii, data produkcji oraz termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania po otwarciu.

**Przetwory owocowe (np. dżemy, powidła, konfitury):**

- **Konsystencja:** gęsta, żelowa lub półstała, umożliwiająca łatwe smarowanie,
- **Barwa:** jednolita, zgodna z kolorem użytych owoców, bez odbarwień,
- **Smak i zapach:** naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców – bez obcych woni i posmaków (np. fermentacji, spalenizny),
- **Zawartość owoców:** minimum 35–45% dla dżemów zwykłych, min. 50–55% dla dżemów niskosłodzonych.

**Przetwory warzywne (np. ogórki konserwowe, buraczki, sałatki warzywne, koncentrat pomidorowy, przeciery, musy):**

- **Konsystencja:** jednolita, bez rozwarstwień, bez obecności płynu oddzielającego się od miazgi (z wyjątkiem marynat),
- **Barwa:** intensywna, typowa dla danego warzywa, bez odbarwień i plam,
- **Smak i zapach:** naturalny, odpowiednio słony lub kwaskowaty, bez obcych zapachów i posmaków,
- Produkty nie mogą zawierać nadmiernej ilości wody lub octu, która zaburzałaby jakość wyrobu.

**Opakowania muszą być:**

- oryginalne, hermetyczne, szklane lub plastikowe (z przeznaczeniem do kontaktu z żywnością),
- czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, pęknięć, oznak przeciekania, śladów pleśni czy zabrudzeń,
- odporne na działanie temperatury pokojowej,
- zabezpieczające zawartość przed dostępem powietrza i światła (np. zakrętki typu twist-off, wieczka typu TO, kapsle).

Przetwory powinny być przechowywane w warunkach określonych przez producenta (najczęściej temp. od +2°C do +25°C, z dala od źródeł ciepła i światła).

W momencie dostawy, każdy produkt musi mieć **co najmniej 2/3 pierwotnego okresu trwałości**, liczonego od daty produkcji.

**Część 7 – świeże owoce i warzywa**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych warzyw i owoców na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz świeżych warzyw i owoców wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 7 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

**Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie oferowane świeże owoce i warzywa spełniały następujące warunki jakościowe:

- **Produkty świeże, dojrzałe i zdrowe**, o cechach typowych dla danego gatunku i odmiany,
- **Bez oznak gnicia, pleśni, sparciałości, przebarwień lub zwiędnięcia** – niedopuszczalne są objawy wskazujące na brak świeżości,
- **Skórka**: jędrna, czysta, bez pęknięć, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień, zazielenień (w przypadku ziemniaków, pomidorów itp.),
- **Mięsz**: jędrny, bez pustych komór na przekroju,
- **Bez śladów działalności szkodników** – produkty muszą być wolne od owadów, larw, oznak żerowania i zanieczyszczeń organicznych,
- Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia czy skórki, **jeśli nie wpływają ujemnie na jakość i prezentację produktu**, jego trwałość oraz właściwości sensoryczne.

**Produkty muszą pochodzić z upraw:**

- kontrolowanych, zgodnych z przepisami prawa żywnościowego, bez środków chemicznych zakazanych do stosowania w uprawach warzyw i owoców,
- każda partia owoców i warzyw powinna być oznaczona krajem pochodzenia, klasą jakości (min. klasa I) oraz odmianą (jeśli dotyczy).

**Opakowanie zbiorcze (jeśli występuje) musi zawierać:**

- nazwę produktu,
- kraj pochodzenia,
- klasę jakości,
- nazwę i adres dostawcy/producenta.

**Owoce świeże:**

- **Skórka**: jędrna, napięta, niepomarszczona, bez śladów zgnitych plam i pęknięć,
- **Mięsz**: dojrzały, jędrny, bez wewnętrznych uszkodzeń, odpowiednio soczysty lub suchy – w zależności od gatunku,
- **Barwa**: jednolita, charakterystyczna dla dojrzałych owoców danej odmiany,
- **Zapach i smak**: naturalny, świeży, bez obcych woni.

**W jednostce opakowania wszystkie owoce powinny być:**

- jednolite pod względem wielkości, koloru, kształtu, odmiany i stopnia dojrzałości,
- wolne od resztek ziemi, pestycydów i środków ochrony roślin.

**Warzywa świeże:**

- **Korzeniowe** (np. marchew, pietruszka, buraki): gładkie, twarde, czyste, bez zdrewnienia i pęknięć,
- **Kapustne i liściaste** (np. kapusta, sałata, natka pietruszki): liście świeże, sprężyste, zielone, bez śladów wędnięcia lub przebarwień,
- **Warzywa cebulowe** (np. cebula, czosnek): suche, bez szczypioru, bez oznak gnicia, dobrze wysuszone z zewnątrz,
- **Pomidorowe, ogórkowate, papryka**: jędrne, bez uszkodzeń, plam, przebarwień,
- Dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia, **pod warunkiem, że nie wpływają ujemnie na jakość handlową, wygląd i trwałość produktu.**

Owoce i warzywa powinny być dostarczane:

- w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych, które chronią produkt przed zabrudzeniem i uszkodzeniem podczas transportu,
- bez obecności wilgoci – warzywa powinny być dostatecznie osuszone,
- w opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zgodnie z przepisami UE).

**W opakowaniu jednostkowym:**

- wszystkie warzywa lub owoce muszą pochodzić z tej samej partii, mieć jednakową wielkość, klasę i stopień dojrzałości.

**Okres przydatności do spożycia:**

- deklarowany przez producenta lub dostawcę powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni od daty dostawy** do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem,
- produkty muszą być dostarczane w dniu zbioru lub maksymalnie do 24 godzin po zbiorze, z zachowaniem łańcucha chłodniczego – w zależności od rodzaju.

**Część 8 – ryby i przetwory rybne**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb i przetworów rybnych na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz ryb i przetworów rybnych wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 8 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

**Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

Wykonawca dostarczy ryby i przetwory rybne: świeże, wysokiej jakości, zgodne z obowiązującymi normami sanitarno-jakościowymi, pierwszej klasy jakości, wolne od wad fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Produkty muszą pochodzić z legalnych i kontrolowanych źródeł.

Termin przydatności do spożycia musi być wyraźnie oznaczony na opakowaniu każdego produktu.

W dniu dostawy do magazynu Zamawiającego każdy artykuł musi posiadać co najmniej 2/3 swojego pierwotnego okresu trwałości, liczonego od daty produkcji.

Produkty muszą być odpowiednio zapakowane – w opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, szczelne, czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń i śladów pleśni.

#### **Ryby mrożone:**

- Glazura: dopuszczalna zawartość do 10% masy netto produktu,
- Wygląd i jakość: brak oznak rozmrożenia, filety całe, bez skóry, ości i zanieczyszczeń; mięso jasne, naturalnej barwy, po rozmrożeniu sprężyste, bez przebarwień,
- Zapach: w stanie zamrożonym neutralny, po rozmrożeniu świeży, typowy dla gatunku; brak zapachu gnilnego,
- Właściwości biologiczne: produkt wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pleśni, bakterii chorobotwórczych i szkodników,
- Temperatura przechowywania: -18°C lub niższa,
- Termin przydatności do spożycia: co najmniej 6 miesięcy od daty dostawy.

#### **Ryby świeże:**

- Wygląd: skóra połyskująca, naturalnie opalizująca, bez uszkodzeń mechanicznych; cienka warstwa śluzu,
- Skrzela: jasnoczerwone, czyste, wilgotne,
- Mięso: zwarte, elastyczne, po naciśnięciu wracające do pierwotnego kształtu,
- Zapach: świeży, morski, bez zapachów obcych (gnilnych, chemicznych),
- Warunki transportu: w temperaturze 0–2°C, zgodnie z zasadami łańcucha chłodniczego,

Termin przydatności do spożycia: maksymalnie 48–72 godziny od daty połowu; w dniu dostawy – minimum 24 godziny pozostałego terminu przydatności.

#### **Śledzie solone i marynowane (typu a'la matias):**

- Wygląd: filety błyszczące, jasne, równej wielkości, starannie oczyszczone,

- Smak i zapach: typowy dla ryb solonych lub marynowanych, bez cech rozkładu lub zjełczenia,
- Mięso: zwarte, sprężyste, bez rozwarstwień,
- Składniki konserwujące: niedopuszczalne chemiczne konserwanty niezgodne z rozporządzeniami o żywności,
- Temperatura przechowywania: 0–6°C,
- Termin przydatności do spożycia: co najmniej 21 dni od daty dostawy.

**Ryby wędzone (np. makreła, pstrąg, łosoś):**

- Wygląd: tusze ryb całe, nieuszkodzone, równomiernie wywędzone, mięso odpowiednio jędrne,
- Smak i zapach: wyraźny, typowy dla ryb wędzonych, niedopuszczalne są smaki jełki, gnilne lub gorzkie,
- Brak zanieczyszczeń: fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych; produkt wolny od pleśni i pasożytów,
- Temperatura przechowywania: 0–6°C,
- Termin przydatności do spożycia: co najmniej 14 dni od daty dostawy, pod warunkiem przechowywania w odpowiednich warunkach.
- Wszystkie produkty muszą być dostarczone w opakowaniach:
- Hermetycznych lub odpowiednio zabezpieczających produkt przed skażeniem, uszkodzeniem i wysychaniem,
- Oznakowanych: nazwa produktu, skład surowcowy, waga netto, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, nazwa i adres producenta.
- Opakowania muszą być czyste, bez obcych zapachów i bez widocznych uszkodzeń mechanicznych.

**Część 9 – mięso i wędliny**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz mięs i wędlin wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 9 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

Wykonawca dostarczy produkty **świeże, I klasy jakości**, pochodzące z **młodych sztuk rzeźnych** (dot. mięsa czerwonego) oraz odpowiednio przygotowanego drobiu.

Produkty muszą być wolne od wad fizycznych, zapachowych, mikrobiologicznych, a także **odznaczać się świeżym zapachem i kolorem charakterystycznym dla gatunku.**

Wykonawca **gwarantuje każdorazowe badanie weterynaryjne mięsa**, a na żądanie Zamawiającego przedstawi stosowne zaświadczenie wystawione przez właściwego lekarza weterynarii.

Wszystkie produkty muszą być **wyraźnie oznakowane**, zawierać nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wagę netto, dane producenta oraz numer partii.

Wykonawca nieodpłatnie użyczy odpowiednie pojemniki do transportu – zwrotne do następnej dostawy.

#### **Mięso świeże (wołowe, wieprzowe, cielęce):**

- Jakość: I klasa, mięso pochodzące z młodych sztuk, świeże, bez oznak obróbki powtórnej, nieodbarwione, nieprzerośnięte, bez skrzepów, bez nieprzyjemnych zapachów,
- Barwa: charakterystyczna dla gatunku (np. jasnoczerwona dla wołowiny, jasnoróżowa dla cielęciny),
- Konsystencja: spoista, zwarta, miękka – mięso sprężyste, po naciśnięciu wraca do pierwotnego kształtu,
- Zapach: typowy dla świeżego mięsa, niedopuszczalny zapach kwaśny, zjełczały, gnilny,

Przechowywanie i transport: w temperaturze od 0°C do +4°C,

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.

#### **Drób (kurczak, indyk):**

- Postać: całe tuszki lub elementy (filety, udka, skrzydełka), bez resztek pierza, wykrwawione, nieuszkodzone mechanicznie,
- Zapach: świeży, naturalny dla drobiu – bez oznak nieświeżości,
- Wygląd: jasna skóra, wolna od przebarwień i zaschnięć,
- Konsystencja mięsa: elastyczna, wilgotna, nieklejąca,

Transport: drób powinien być zasypywany lodem w pojemnikach transportowych zapewniających chłodzenie (lub chłodzony mechanicznie),

Temperatura przechowywania: od 0°C do +4°C,

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.

**Wędliny (kiełbasy, szynki, pasztety, parówki itp.):**

- Jakość: I klasa, bez oznak przeterminowania, wysychania czy nieświeżości,
- Wygląd: produkty jednolite, bez pęknięć, pleśni, lepkiej powierzchni; przekrój jednolity kolorystycznie, bez śladów ropy lub skrzepów krwi,
- Zapach i smak: charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, bez obcych, kwaśnych czy zjełczałych nut,
- Konsystencja: jędrna, elastyczna, niekleista, niezbyt sucha,

Przechowywanie: w temperaturze od 0°C do +6°C,

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

**Produkty muszą być dostarczane:**

W pojemnikach chłodniczych lub zasypanych lodem (dla drobiu),

W warunkach kontrolowanej temperatury, odpowiedniej dla danego asortymentu:

- mięso świeże i drób: **0°C – +4°C**,
- wędliny: **0°C – +6°C**,
- środek transportu i pojemniki muszą spełniać normy higieniczno-sanitarne.

**Opakowania produktów muszą:**

- być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- być czyste, suche, bez uszkodzeń i obcych zapachów,
- posiadać etykiety zawierające: nazwę produktu, nazwę producenta, numer partii, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, klasę jakości.

**Część 10 – świeże jaja**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych jaj na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz jaj wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 10 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

Jaja kurze spożywcze, świeże, **klasa wagowa L** (waga jednej sztuki: 63–73 g),

Pochodzące z legalnie działających ferm drobiarskich, nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną,

Jaja muszą być **czyste, suche, bez pęknięć i uszkodzeń skorupy,**

Produkty wolne od zanieczyszczeń, bez obcych zapachów, oznak zepsucia czy zanieczyszczeń białka lub żółtka.

### **Wymagania dotyczące klasy świeżości:**

Wyłącznie **klasa A** (świeże jaja), zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1308/2013 i Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 589/2008,

Jaja nie mogą być myte ani czyszczone przed pakowaniem (zgodnie z przepisami UE dotyczących świeżych jaj klasy A),

Skorupa nienaruszona, normalna dla danego gatunku.

### **Pakowanie i etykietowanie:**

Jaja dostarczane w oryginalnym opakowaniu zbiorczym (np. wyłóczki po 10 lub 30 sztuk),

### **Na opakowaniu musi znajdować się:**

- oznaczenie klasy wagowej (L),
- termin minimalnej trwałości,
- kod producenta,
- sposób chowu (np. „3” – chów klatkowy, „2” – ściółkowy, „1” – wolny wybieg, „0” – ekologiczne),
- numer zatwierdzenia fermy,
- kraj pochodzenia.

Minimalny termin przydatności w dniu dostawy: **co najmniej 14 dni,**

Termin liczony od daty zniesienia (maks. 28 dni od daty zniesienia – zgodnie z przepisami UE).

Temperatura transportu i przechowywania: **od +5°C do +18°C,**

Jaja muszą być chronione przed nasłonecznieniem i wilgocią.

### **Część 11 – woda źródlana gazowana i niegazowana**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa wody źródlanej gazowanej i niegazowanej na potrzeby KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz wody źródlanej gazowanej i niegazowanej wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 11 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

**Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

Woda źródłana klasyfikowana jako naturalna woda źródłana, zgodna z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,

Czysta mikrobiologicznie i chemicznie, bez obcych zapachów, barw i smaków,

Woda nie może zawierać zanieczyszczeń chemicznych, pestycydów ani przekroczonych wartości metali ciężkich,

Dopuszczalna zawartość naturalnych składników mineralnych (np. wapnia, magnezu, sodu, potasu) – na poziomach bezpiecznych i zgodnych z deklaracją producenta,

W przypadku wersji gazowanej – nasycenie naturalnym lub dodanym dwutlenkiem węgla (CO<sub>2</sub>) zgodnie z oznaczeniem.

**Skład surowcowy:**

Woda źródłana niegazowana: 100% naturalna woda źródłana,

Woda źródłana gazowana: woda źródłana, dwutlenek węgla (CO<sub>2</sub>) jako jedyny dodatek.

**Etykieta opakowania jednostkowego musi zawierać:**

- Nazwę handlową i rodzaj wody: „woda źródłana gazowana” lub „woda źródłana niegazowana”,
- Nazwę i adres producenta,
- Zawartość netto (objętość w litrach lub ml),
- Skład (dla wersji gazowanej: woda źródłana, CO<sub>2</sub>),
- Datę minimalnej trwałości,
- Warunki przechowywania,
- Numer partii produkcyjnej,
- Ewentualny skład mineralny (zgodny z badaniami i deklaracją producenta).

Woda dostarczana w oryginalnych, fabrycznie zamkniętych butelkach PET o pojemności np. 0,5 l lub 1,5 l,5l.

**Butelki wykonane z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z przepisami ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi,**

**Każda butelka musi być oznaczona odpowiednim symbolem recyklingu (np. PET 1, „recykling” lub pętla Möbiusa).**

Butelki powinny być przezroczyste lub półprzezroczyste, nieuszkodzone, bez przebarwień, zakrętki szczelne, nienaruszone, jednokrotnego użytku.

Opakowania zbiorcze (np. zgrzewki po 6 sztuk, 12 sztuk) zapewniające łatwość transportu i magazynowania.

Całość opakowania powinna być zgodna z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) i wspierać system recyklingu tworzyw sztucznych.

Minimalny termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: **co najmniej 6 miesięcy,**

Data trwałości musi być wyraźnie nadrukowana na etykiecie lub zakrętce,

Woda musi być przechowywana i transportowana w warunkach chroniących przed światłem słonecznym, nadmiernym ciepłem i uszkodzeniami mechanicznymi.

## **Część 12 – soki i napoje gazowane**

**Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa soków i napoi gazowanych na potrzeby KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.**

Wykaz soków i napoi gazowanych wraz z maksymalnymi wielkościami zapotrzebowania został szczegółowo określony w Formularzu asortymentowo-cenowym część 12 stanowiącym załącznik do formularza ofertowego.

### **Wymagania jakościowe i szczegółowe warunki dotyczące przedmiotu zamówienia**

**Soki owocowe 100%** (np. jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, wieloowocowy) – bez dodatku cukru, bez sztucznych barwników, konserwantów i aromatów.

Produkt pasteryzowany, gotowy do spożycia.

### **Nektar czarna porzeczka**

Produkt pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, niewymagającym rozcieńczania wodą, gotowy do spożycia.

### **Napoje gazowane:**

Napoje na bazie wody z dodatkiem cukru, soków lub ekstraktów owocowych/roślinnych, Nasycone dwutlenkiem węgla (CO<sub>2</sub>) – poziom zgodny z deklaracją producenta, Smak i zapach przyjemny, zgodny z rodzajem (np. cytrynowy, pomarańczowy, cola), bez posmaków chemicznych,

Wolne od osadów, zmętnień i wytrąceń,

Jakość zgodna z obowiązującymi normami dla napojów bezalkoholowych.

**Skład surowcowy i etykietowanie:**

**Soki:**

Skład: 100% sok owocowy lub „sok z zagęszczonego soku”,

Dodatki (np. witamina C) – jeśli występują, muszą być jasno oznaczone na etykiecie,

Brak sztucznych konserwantów i barwników,

Produkt wolny od GMO.

**Nektar czarna porzeczka**

Skład: zawartość soku owocowego z czarnej porzeczki min. 25 %, woda, cukier (lub inny dozwolony słodzik dodatku sztucznych barwników, konserwantów, aromatów (dopuszcza się tylko aromaty naturalne wynikające z zastosowanego soku).

Dodatki (np. witamina C) – jeśli występują, muszą być jasno oznaczone na etykiecie,

Produkt wolny od GMO.

**Napoje gazowane:**

Skład: woda, cukier lub substancja słodząca, sok owocowy lub aromat, CO<sub>2</sub>, dodatki (np. regulator kwasowości),

Jeśli zawierają barwniki lub konserwanty – muszą być wyszczególnione na etykiecie, zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011.

**Etykiety wszystkich produktów muszą zawierać:**

Nazwę handlową i rodzaj produktu (np. „Sok pomarańczowy 100%”, „Napój gazowany o smaku cytrynowym”),

Skład surowcowy w kolejności malejącej wg udziału,

Data minimalnej trwałości (lub „najlepiej spożyć przed” / „należy spożyć do”),

Zawartość netto,

Nazwa i adres producenta lub dystrybutora,

**Numer partii produkcyjnej,**

Informacje o wartościach odżywczych (zgodnie z przepisami UE).

**Opakowanie:**

**Soki i nektary:**

Kartonowe opakowania typu Tetra Pak lub równoważne, z zamknięciem typu zakrętka lub otwieranym dzióbkiem (nie na stałe otwierane).

Opakowanie szczelne, nienaruszone, zabezpieczające przed światłem.

Opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

**Syrop:**

Opakowanie: butelka 1 l (szklana lub plastikowa) z zakrętką.

**Napoje gazowane:**

Opakowania: plastikowe butelki PET nadające się do recyklingu, zakrętki nienaruszone, szczelne, jedнокrotnego użytku.

Każda butelka oznakowana odpowiednim symbolem recyklingu (np. PET 1),

Opakowania zbiorcze: zgrzewki, pakiety lub kartony, chroniące przed uszkodzeniami mechanicznymi i promieniami UV.

**Minimalny wymagany termin przydatności w dniu dostawy:**

Soki – 6 miesięcy od daty dostawy,

Napoje gazowane – 3 miesiące od daty dostawy,

Data ważności powinna być wyraźnie oznaczona na opakowaniu.

Produkty muszą być przechowywane w temperaturze pokojowej, chronione przed bezpośrednim nasłonecznieniem i wilgocią.

Produkty nie mogą pochodzić z partii wycofanych z obrotu lub reklamowanych przez organy nadzoru sanitarnego.