

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” lub „OSD”.
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 1-6, 9-11 od dnia 01.08.2025 r.,
część nr 7 od dnia 23.08.2025 r.,
część nr 8 od dnia 15.09.2025 r.,
część nr 12 od dnia 22.08.2025 r.
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.
6. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:



- 6.1 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630);
- 6.2 Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2023 poz.872) oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- 6.3 Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 r. nr 122 poz. 481), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.
7. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
8. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
9. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy.
10. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, w tym przenoszących normy europejskie „lub równoważnych”. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą przenoszącą normy europejskie.
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 wymaganiami rozporządzenia 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).
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 – „klauzura waloryzacyjna”.
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 Umowy. Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie z tego tytułu.
23. Pozostałe warunki realizacji umowy zawarte są w projektowanych postanowieniach umowy .



Część 1 – artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 1, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Zamawiający wymaga, aby artykuły ogólnospożywcze i wyroby mączne nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach winna być zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Artykuły ogólnospożywcze typu ketchup, majonez, musztarda winny mieć gęstą konsystencję. Artykuły sypkie typu mąka, ryż makaron, kasza, groch, cukier winny być bez zanieczyszczeń, bez zapachu stęchlizny, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 6 miesięcy od daty dostawy towaru do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem a sposób dostawy musi gwarantować dostarczenie zamówionych partii artykułów w stanie nieuszkodzonym.

Część 2 – pieczywo

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa dla KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze

Pieczyno wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostało opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 2, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Wykonawca dostarczy bochenki chleba o kształcie podłużnym, niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.

Skórka pieczywa ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu, grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm.

Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.

Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Bułki - pszenne, żytnie, orkiszowe zwykłe i grahamki z dodatkiem (ziaren, orzechów, pestek, oliwek, szpinaku, żurawiny, siemienia) wyrabiane z mąki pszennej, żytniej, grahamowej, orkiszowej na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni.

Skórka bułki połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm.

Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;

Opakowania - powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas transportu i przechowywania. Opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, winny zabezpieczać produkty przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas transportu i przechowywania.

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Część 3 – ciasto i wyroby ciastkarskie

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Ciasta i wyroby ciastkarskie wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 3, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego**.

Ciasta z serem - wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 60% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5 cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5 cm.

Ciasta kruche i z dodatkiem jabłek - wyrób z ciasta kruchego lub biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego, przekładanego masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiany cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3 cm, grubość płatów ciasta nie więcej niż 1,5cm.

Ciasta drożdżowe - wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem lub bez z lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem.

Ciasta biszkoptowe z dodatkami - wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego oblany polewą kakaową, masą kremową z dodatkiem brzoskwiń, toffi, galaretki orzechów itp. przybierający kształt formy w której był wypieczony.



Ciasto piernikowe z dodatkami lub bez - wyrób porowaty o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), nieglazurowane, bez nadzienia lub z nadzieniem, z dodatkiem (owoców kandyzowanych lub suszonych, orzechów, rodzynek) w ilości nie mniejszej niż 8%.

Pączki - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem.

Smak i zapach powyższych wypieków typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Część 4 – nabiał

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa nabiału dla KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Nabiał wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania został opisany w **formularzu asortymentowo-cenowym część 4, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Jogurt (naturalny, owocowy) - produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku żelatyny zwierzęcej. Owoce użyte do produkcji min. 6%, sok z owoców użytych do produkcji min. 0,5%. Produkt o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji bez grudek, z widocznymi kawałkami owoców



użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców. Smak właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.

Kefir 1 l - produkt uzyskany z mleka o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji, bez trwałych grudek. Barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny. Bez obcych posmaków i zapachów.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Sery topione - produkt seropodobny o powierzchni gładkiej, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego produktu ze swoistym posmakiem topienia.

Może zawierać: wodę, ser, oleje roślinne (palmowy, kokosowy, częściowo utwardzone: palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, mleko w proszku odtłuszczone, serwatkę w proszku (z mleka), skrobię kukurydzianą, masło, sól.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Mleko 2% UHT w opakowaniach 1l - produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, poddany obróbce UHT. Bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, o barwie białej.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Produkt seropodobny - Produkt , w którym tłuszcz mleczny zastąpiono tłuszczem roślinnym. Żółty kolor (od głęboko żółtego, do prawie białego), bogaty mleczny smak i zapach bez obcych woni i posmaków.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem



Serek kanapkowy naturalny - produkt otrzymany z twarogu, śmietanki, bez dodatków.

Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna, barwa jednolita w całej masie. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Serek śmietankowy naturalny - produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego, bez dodatków i konserwantów. Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna, pastowata, barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Smak lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez obcych posmaków i zapachów. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem

Śmietana 18% i 30 % - produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 18% lub 30% adekwatne do zawartości tłuszczu, niezagęszczana i niesłodzona. Gęsta kremowa konsystencja. Bez żadnych dodatków.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Twaróg półtłusty twardy - produkt świeży, o białej barwie, jednolitej konsystencji, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach. Pakowany w folię.

Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Sery pleśniowe - kremowa, miękka konsystencja, na jego powierzchni można dostrzec niebiesko zielone żyłki, łagodny w smaku.

Ser typ. parmezan - ser podpuszczkowy, twardy, wytwarzany z mleka krowiego, charakteryzujący się świeżym, słodkim smakiem o konsystencji zwartej, ale i kruchej, o intensywnym smaku i zapachu.



Ser typ. Brie - elastyczny, miękki miąższ, typ sera dojrzewającego, wytworzony z mleka krowiego. Lejący środek okryty pomarszczoną skórą z nalotem białej pleśni o łagodny smaku i zapachu.

Ser typ. camembert - ser z porostem pleśni, produkowany z mleka krowiego, o miąższu jednolitym, pozbawionym oczek, o smaku wyrazistym i ostrym.

Ser żółty - wytwarzany z mleka krowiego swoim kształtem przypomina cylinder, o wyrazistym zapachu i śmietankowym smaku, charakteryzujący się niewielką ilością dziurek.

Ser żółty z dziurami – o okrągłych, dużych oczkach, wytworzony z mleka krowiego, cechuje się łagodnym słodkawo - orzechowym smakiem i zapachem oraz zwartą, elastyczną konsystencją.

Ser dojrzewający - ser długo dojrzewający, z mleka krowiego, charakteryzuje go kwaskowy smak.

Masło prawdziwe – w skład którego wchodzi od 80-90 % tłuszczu mlecznego.

Masło roślinne – w skład którego wchodzi 82% tłuszczu i około 16 % wody pozostałe 2% nietłuszczowe składniki stałe.

Wykonawca dostarczy mleko, sery, jogurty, śmietanę najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku o smaku charakterystycznym dla danego produktu.

Wymienione produkty na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia.

Część 5 – mrożonki

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrozonek dla KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Mrożonki wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w formularzu asortymentowo-cenowym część 5, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.

Warzywa i owoce mrożone powinny być utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.

Warzywa i owoce winny być, wolne od zalepień trwałych, nieuszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, warzywa zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, warzywa mrożone czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych, konsystencja w stanie zamrożonym, po ugotowaniu miękka ale jędrna, smak i zapach w stanie rozmrożonym charakterystyczny dla świeżych warzyw, bez zapachów i posmaków obcych. Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Opakowania winny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Część 6 – przetwory warzywne i owocowe

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Przetwory warzywne i owocowe wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 6, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Zamawiający wymaga, aby przetwory nie zawierały konserwantów np. benzoesanu sodu, glutaminianu sodu itp. oraz środków polepszających smak i zapach.

Zawartość soli, cukru w produktach winna być zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.

Przetwory typu dżemy winny mieć gęstą konsystencję. Przetwory na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Część 7 – świeże owoce i warzywa

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 23.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Świeże warzywa i owoce wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 7, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Wykonawca dostarczy warzywa i owoce zdrowe o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez widocznych zazielenień i pustych komór na przekroju. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; kształt charakterystyczny dla danej odmiany. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości oraz pod względem dojrzałości i koloru.

Warzywa myte, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia, dostatecznie osuszone, liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd

produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; niedopuszczalne zdrewniałe, sparciłe, , okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Część 8 – ryby i przetwory rybne

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 15.09.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Ryby i przetwory rybne wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane **w formularzu asortymentowo-cenowym część 8, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Wykonawca winien dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia, tzn. co najmniej połowa okresu ważności przewidzianego dla każdego artykułu. Opakowania dostarczonych produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczy produkty jakościowo dobre i wolne od wad.

1. Wymagania dla ryb i przetworów rybnych:

a) Wymagania dla ryb mrożonych :

- zawartość glazury nie może przekroczyć 10% masy produktu;
- wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;
- zapach: właściwy dla ryby mrożonej, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny;
- tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryby, bez plam i przebarwień; po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu;

- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- b) Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias:
- filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nieuszkodzone, opracione starannie, płyty równej wielkości, wyrównane w kształcie;
 - smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu;
 - tkanka mięsna: mięso właściwe zwarte, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń;
 - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności zepsucia, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- c) Wymagania dla ryb wędzonych:
- wygląd: tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub nie dowędzenie; całe, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą;
 - smak i zapach: przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczalny: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy;
 - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: 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 pleśni;
- d) Wymagania dla ryb świeżych:

- skóra i wygląd: połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przeźroczystego śluzu, skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu;
- żywotność: zdrowe, bez zewnętrznych i wewnętrznych oznak chorobowych;
- zapach i smak: charakterystyczny dla danego gatunku.

Część 9 – mięso i wędliny

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Mięso i wędliny wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 9, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Dostarczone produkty muszą być świeże, I klasy:

- a) mięso – młode sztuki,
- b) drób – zasypywany lodem w pojemnikach, pozbawiony resztek pierza, nieuszkodzony.

Wykonawca gwarantuje, że mięso jest każdorazowo badane, a na żądanie Zamawiającego – przedstawi stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii.

Wykonawca nieodpłatnie użyczy pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock na okres do następnej dostawy.

Część 10 – świeże jaja

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych jaj dla KSSiP, Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Jaja wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w **formularzu asortymentowo-cenowym część 10, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Wykonawca dostarczy jaja całe, bez uszkodzeń i zabrudzeń, opatrzone etykietą, zrównane wielkością i kształtem.

Niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, deformacje skorupki.

Część 11 – woda źródłana gazowana i niegazowana

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

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.

Woda źródłana gazowana i niegazowana wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania została opisana w **formularzu asortymentowo-cenowym część 11, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.**

Wykonawca dostarczy wodę źródlaną w butelkach plastikowych nadających się w 100% do recyklingu.

Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Część 12 – soki i napoje gazowane

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa soków i napoi gazowanych dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Dostawy będą realizowane przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 22.08.2025 r. lub do wyczerpania kwoty określonej w § 3 ust. 1 lit a) Umowy, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.



Soki wraz z podaniem maksymalnych wielkości zapotrzebowania zostały opisane w formularzu asortymentowo-cenowym część 12, stanowiącym Załącznik nr 1 do formularza ofertowego.

Napoje gazowane otrzymane z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego, lub owocowego i naturalnych aromatów lub kofeiny, nasycone dwutlenkiem węgla.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna objętość netto: 1000 ml

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Wszystkie dostarczone produkty (asortyment) muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.