

**Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych do Zespołu Szkół
Leśnych w Rogozińcu (znak sprawy: ZSL.26.11.2025.AP)**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Na każdym dostarczonym opakowaniu asortymentu/produktu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
 - a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
 - b) nazwa oraz rodzaj produktu,
 - c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
 - d) masa netto,
 - e) warunki przechowywania,
 - f) wykaz składników wg udziału surowców,
 - g) informacje o możliwej obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy, mimo dołożenia przez wytwórcę wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenie nie powstawało,
 - h) wykaz składników ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników
4. Dostawy przetworów.
Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu.
5. Wymagania jakościowe odnoszące się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) dostarczenie do siedziby Zamawiającego (magazynu w budynku internatu zlokalizowanego w Zespole Szkół Leśnych w Rogozińcu pod adresem: Rogoziniec 115/2, 66-210 Zbąszynek) produktów spożywczych własnym transportem, na własny koszt, w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) dostarczenie artykułów spożywczych w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach jednostkowych, 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 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (tekst jednolity - Dz. U. z 2021, poz. 481), oraz spełniać wszystkie wymogi określone w charakterystycznych dla nich obowiązujących normach Polskiego Komitetu Normalizacyjnego – między innymi powinny być dokładnie oznakowane posiadać dokładną nazwę, termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, warunki przechowywania,

- 3) dostarczyć oferowane produkty, które powinny spełniać m. in. wymagania:
- a) wymienione w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r., poz. 1980).
 - b) wymienione w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z późn. zm.).
 - c) wymienione w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity - Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.) i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanowienia procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 2002.31.1),
 - d) wymienione w rozporządzeniu Komisji Europejskiej nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 2008.354.16 z późn. zm.)
 - e) wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz.U. UE. L. z 2018 r. Nr 131, str. 8).
 - f) wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) 1037/2001, i (WE) nr 1234/2007,
 - g) wymienione w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - h) wymienione w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
 - i) wymienione w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 445/2007 z dnia 23 kwietnia 2007 roku ustanawiające niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/1994 określającego normy dla tłuszczów do smarowania,
 - j) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej,
 - k) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
 - l) wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”
 - m) obowiązujących atestów, Polskich Norm z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Inne wymagania:

Przyprawy:

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, delikatna;
2. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków;
3. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów;

Mąka:

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek;
2. Smak: swoisty dla danej mąki;
3. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów;

Makaron:

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje;
2. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;
3. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów;

Kasze, ryż, produkty zbożowe :

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;
2. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak gorzki;
3. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

Kawy, herbaty i produkty podobne:

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, torebki całe, suche, granulaty suche bez zbryleń i grudek;
2. Smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków;
3. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów;

Sól, cukier, kakao:

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, tekstura; kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, konsystencja sucha;
2. Smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, słony, bez obcych posmaków;
3. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;

Koncentraty, kwasek cytrynowy, :

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju, tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne;
2. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków;
3. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów;

Lp.	Nazwa produktu oraz opis kryteriów jakościowych dla określonego asortymentu (g-gram, kg – kilogram, l – litr, op. - opakowanie)	Jednostka	Ilość
1	bazylia (op. 9-10 g.)	szt	30
2	budyń (op. 40 g.)	szt	30
3	ciastka kruche op. 200 g	szt	10
4	cukier op. 1 kg	szt	1000
5	cukierki czekoladowe masa kakaowa min. 64% op. 1 kg	szt	15
6	cynamon op. 20g	szt	25
7	czekolada mleczna masa kakaowa min. 30% - 100 g	szt	200
8	dżem o obniżonej zawartości cukru op. 250 – 300 g	szt	150
9	fasola Jaś op. 0,5 kg	szt	40
10	groch półwki op. 5 kg	szt	30
11	grozek konserwowy op. 400 g	szt	30
12	herbata granulowana (op. 80-100 g.)	szt	500
13	herbata owocowa w op. min. 25 szt. saszetek	szt	60
14	kakao instant z cukrem op. 300-350g	szt	15
15	kasza jęczmienna op. 1 kg	szt	80
16	kasza gryczana op. 1 kg	szt	20
17	kompot truskawka op. 0,9 l	szt	100
18	ketchup zawartość przecieru pomidorowego min. 62% op. 400 g – 450 g	szt	350
19	koncentrat pomidorowy 30 % op. 0,9 l	szt	80
20	kukurydza konserwowa op. 400 g	szt	60
21	kwasek cytrynowy op. 20 g	szt	100
22	liść laurowy (op. do 6-10 g.)	szt	30
23	majeranek suszony op. 10-50 g	szt	30
24	majonez zawartość żółtka jaj min. 6% op. 600- 700 ml	szt	100
25	makaron z pszenicy durum, różne kształty op. 1 kg	szt	400
26	makrela w oleju konserwa (op. 160- 170 g.)	szt	30
27	makrela w pomidorach konserwa (op. 170- 180 g.)	szt	60
28	mąka pszenna wrocławska typ 500 (op. 1 kg.)	szt	250
29	mąka ziemniaczana op. 1 kg	szt	10
30	miód naturalny op. 1 kg	szt	5
31	musztarda op. 200g – 500 g	szt	20
32	Pieprz czarny mielony op. 20 g	szt	100

33	ogórek konserwowy 0,9 l	szt	60
34	olej rzepakowy rafinowany 1 l.	szt	350
35	papryka ostra 40 g	szt	50
36	papryka słodka 40 g	szt	100
37	paprykarz op. 100-130 g.	szt	60
38	pasztet drobiowy puszka op. 100-130 g.	szt	60
39	płatki śniadaniowe czekoladowe op. 400-450 g	szt	50
40	płatki śniadaniowe kukurydziane op. 400-450 g	szt	50
41	Ryż op. 1 kg	szt	200
42	przyprawa do potraw z różnymi przyprawami i suszonymi warzywami op. 0,5 kg	szt	10
43	płatki śniadaniowe miodowe op. 400-450 g	szt	20
44	sól op. 1 kg	szt	100
45	syrop owocowy różne smaki op. 5 l	szt	80
46	szczaw konserwowy 0,4 l	szt	40
47	woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt	450
48	woda mineralna niegazowana 1 l	szt	1200
49	woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt	3000
50	ziele angielskie (op. 10- 15 g.)	szt	30
51	słonecznik łuskany op. 200 g	szt	20
52	Pestki dyni łuskane op 200	szt	20
53	przyprawa do gyrosu op. 30 g	szt	80
54	zioła prowansalskie (op. do 10 g.)	szt	10
55	oregano (op. do 10 g.)	szt	10
56	cukier waniliowy op. 16-20 g	szt	20
57	kompot z wiśni 0,9 l.	szt	20
58	kakao bez cukru op. 100 g	szt	20
59	pomidor w puszcze op. 400 g	szt	40
60	przyprawa do kurczaka (op. 30 g.)	szt	80
61	Czekolada min. 80% kaka 100 g	szt	100
62	sos passata pomidorowa 0,5-0,6 l	szt	150
63	przyprawa w proszku do mięs op. 200 g	szt	70
64	przyprawa do ziemniaków op. 25 g	szt	20
65	przyprawa curry 20 g.	szt	50
66	Kasza manna op 1kg	szt	10
67	Płatki owsiane op 500g	szt	20
68	Liść lubczyku op 30 g	szt	30

69	Sok jabłkowy op 300ml	szt	500
70	Sok pomarańczowy op 300ml	szt	300
71	ketchup zawartość przecieru pomidorowego min. 62% op. 900 g – 1 kg	szt	150
72	Figurka czekoladowa z nadzieniem op 30g	szt	300
73	Herbatniki op 80-100g	szt	200
74	groszek ptysiowy op. 100 g	szt	10
75	Buraczki czerwone tarte wiórki op – 0,9l	szt	180
76	Czosnek granulowany op 20g	szt	300
77	Wafel obłany czekoladą op 30g-50g	szt	250

WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:

- 1) Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane zgodnie z określonym terminem dostawy w SWZ i Projekcie umowy oraz w wyznaczonych godzinach dostaw, wskazanych w pkt 2.
- 2) **Dostawy będą realizowane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku między godziną 7:00 a 14:00.**
- 3) Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przestania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.
- 4) Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.
- 5) Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.
- 6) Miejscem dostaw jest magazynu w budynku internatu zlokalizowanego w Zespole Szkół Leśnych w Rogozińcu pod adresem: Rogoziniec 115/2, 66-210 Zbąszynek.