



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

oznaczenie postępowania: KG/271/1/2025

Załącznik nr 1 do SWZ

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Dostawa artykułów spożywczych do Zespołu Szkół Rolniczych CKP w Kaczkach Średnich

- 1. Przedmiotem zamówienia** niniejszego postępowania jest dostawa artykułów spożywczych wymienionych poniżej:

Produkt	Ilość	JM
polędwica wołowa	9	kg
surowy boczek , bez kości, bez skóry	6	kg
skrzydełka z kurczaka	6	kg
pierś z kurczaka, bez skóry	3	kg
kaczka tuszka	3	szt
kurczak tuszka mała	6	szt
wołowina kobe	0,9	kg
stek t bone	6	kg
stek tomahawk	6	kg
stek z rozbefu	3	kg
stek z antrykotu	3	kg
mostek wołowy	6	kg
szynka kulka	6	kg
polędwica wieprzowa surowa	1,5	kg
karkówka	6	kg
schab	3	kg
łopatka	6	kg
mięso z dzika karkówka	3	kg
mięso z jelenia polędwica	3	kg
mięso z jelenia łopatka	6	kg
bażant tuszka	3	szt
perliczka tuszka	3	szt
przepiórka tuszka	15	szt
kapłon tuszka	3	szt
gęś tuszka	3	szt
królik tuszka	3	szt



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

jagnięcina steki z combra	3	kg
wody mineralnej, mocno gazowanej	18	l
cola markowa	1,5	l
Lemoniada	1,5	l
sok ananasowego	3	l
sok żurawinowy	3	l
sok brzoskwiniowy	3	l
sok mandarynkowy	3	l
sok jabłkowy	6	l
sok winogronowy	3	l
sok żurawinowy	3	l
sok bananowy	6	l
soku pomidorowego	3	l
soku z cytryny	0,9	l
soku z limonki	1,5	l
Tonik	3	l
wody mineralnej, niegazowanej	18	l
sok pomarańczowy 100%	6	l
sok z limonki	1,5	l
olej rzepakowy	3	l
olej kokosowy	1,5	l
olej słonecznikowy	1,5	l
oleju sezamowego	0,45	l
oliwa extra virgin	6	l
Cukier	9	kg
cukier trzcinowy, nierafinowany	3	kg
orzechy włoskie, łuskane, połówki	0,6	kg
orzeszki piniowe	0,15	kg
siemię lniane złote	0,3	kg
siemię lniane brązowe	0,3	kg
ślód jęczmienny	0,3	kg
słonecznik łuskany	0,3	kg
ziarno sezamu	0,9	kg
ziarno sezamu czarnego	0,9	kg
żytni zakwas chlebowy	1,5	kg
cukier trzcinowy, w kostkach nierafinowany	1,5	kg



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

cukier puder	1,2	kg
maliny, liofilizowane	0,15	kg
mleko kozie świeże	3	l
mleko UHT 3,2	12	l
mleko świeże 3,2	36	l
kozi ser, typu rolada	0,6	kg
masło 82% tłuszczu	6	kg
masło klarowane	1,5	kg
ser ementaler	0,3	kg
sera feta	0,6	kg
sera mozzarella włoska	6	kg
sera mozzarella kula	45	szt
serek kremowy	2,4	kg
śmietana, 18% tłuszczu	6	l
mleko skondensowane	1,2	kg
ser cheddar	1,2	kg
ser parmezan	1,8	kg
ser pecorino	0,3	kg
śmietana, 30% tłuszczu	3,6	l
mozzarella bufalla	15	szt
czarne oliwki, bez pestek	3	kg
imbir marynowany	0,6	kg
krojone pomidory, z puszki	4,5	kg
kukurydza, konserwowa	1,2	kg
Majonez	3	kg
miód lipowy	1,5	kg
przecier pomidorowy, typu passata	7,2	kg
Sriracha	1,5	kg
sos sojowy ciemny	0,6	kg
suszone pomidory, w oleju	0,6	kg
czereśnie koktajlowe	0,3	kg
mleczko kokosowe	1,2	kg
grenadyna	1,5	l
syrop malinowy	1,5	l
syrop rumowy	1,5	l
syrop irish cream	1,5	l
syrop kokos	1,5	l



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

syrop Blue Curacao	1,5	l
syrop Mojito	1,5	l
syrop mięta	1,5	l
kasza gryczana, niepalona	1,5	kg
makaron ramen, suszony	2,4	kg
mąka orkiszowa, razowa	1,5	kg
mąka pszennej poznańska	30	kg
mąka żytnia chlebowa	1,5	kg
mąka gryczana	3	kg
mąka żytnia razowa	1,5	kg
otręby pszenne	0,3	kg
otręby żytnie	0,3	kg
płatki owsiane	1,2	kg
ryż do risotto	6	kg
ryż do sushi	7,5	kg
semolina z pszenicy durum	3	kg
skrobia kukurydziana	1,5	kg
włoska mąka pszenna do pizzy, typu 00	30	kg
ziarna żyta	3	kg
makaron, suchy, typu spaghetti durum	6	kg
makaron, suchy, typu lasagne	1,5	kg
ryż czarny	3	kg
biały ocet winny	0,9	l
octu ryżowego	3	l
gałka muskatołowa, cała	0,06	kg
oregano, suszone	0,3	kg
papryka ostra, płatki	0,06	kg
pasta wasabi	0,3	kg
pieprz czarny, mielony	1,2	kg
pieprz czarny, grubo mielony	1,2	kg
pieprz kolorowy ziarnisty,	0,6	kg
sól niejodowana grubo ziarnista	3	kg
sól niejodowana drobno ziarnista	3	kg



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

sól peklowana	1,5	kg
papryka słodka, mielona o intensywnym kolorze	0,3	kg
sos ostrygowy	0,6	kg
sos rybny	0,6	kg
sos sojowy jasny	0,6	kg
Gorczyca	0,3	kg
Majeranek	0,6	kg
liść laurowy	0,3	kg
sos Tabasco®	0,3	kg
anyż gwiazdki	0,06	kg
sos Worcestershire	0,3	kg
ziele angielskiego	0,06	kg
goździki całe	0,06	kg
cynamon kora	0,15	kg
kardamon cały	0,06	kg
Szafran	0,03	kg
krewetki, surowe, duże, obranych	6	kg
paluszki surimi	0,9	kg
tuńczyk, świeży	3	kg
jesiotr świeży	6	kg
pstrąg świeży	9	kg
mule świeże	6	kg
homar świeży lub mrożony	3	szt
ośmiornica świeża lub mrożona	3	kg
dorada świeża	15	kg
przegrzebki mrożone	6	kg
ostrygi świeże	36	szt
sardynki mrożone	3	kg
sardele mrożone	3	kg
ślimaki mrożone z muszelkami	0,9	kg
kawior czarny z ryb jesiotrowatych	0,15	kg
Sepia	0,03	kg
awokado hass	12	szt
bazylia, świeża	12	szt
białe szparagi	9	kg
cebula dymka z szczypiorem	6	pęczek
cebula żółtej	6	kg



Fundusze Europejskie  
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



SAMORZĄD  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

cebula szalotka	6	kg
estragon, świeży	3	szt
korzenia imbiru, świeży	0,6	kg
szpinaku baby, świeże	1,5	kg
marchewka młoda	3	kg
natka pietruszki, świeża	9	pęczek
papryczka chili jalapeño, świeża	0,6	kg
pomidory koktajlowe podłużne czerwone	3	kg
Rukola	1,2	kg
tymianek, świeży	3	szt
czosnek świeży	21	gł
zielone szparagi	9	kg
ziemniaki młode	6	kg
trufla czarna	0,15	kg
trufla biała	0,15	kg
kurki, świeże lub mrożone	1,5	kg
mięta, świeżych	6	szt
pomidory malinowe	3	kg
seler naciowy	3	szt
szynka szwarcwaldzka	0,3	kg
szynka cotto	0,9	kg
Salami	0,9	kg
pancetta	1,5	kg
drożdże świeże	0,9	kg
węgiel aktywny (leczniczego), w proszku	0,15	kg
platy wodorostów nori	210	szt
jajka z wolnego wybiegu roz. m	240	szt
podpuszczka naturalna w płynie	0,15	kg
bakterie do twarogu	0,03	kg
bakterie do sera greckiego:	0,03	kg
kawa ziarnista arabika typu włoskiego espresso	3	kg
kawa ziarnista arabika typu włoskiego crema	3	kg
kawa kopi luwak	0,3	kg



kawa ziarnista typu włoskiego crema blend	3	kg
kawa ziarnista robusta typu włoskiego	3	kg
herbata zielona	0,6	kg
chlerek wapnia	0,03	kg
kostki lodu	18	kg
szpinak, mrożony	1,2	kg
maliny, mrożone	1,2	kg
truskawki, mrożone	1,2	kg
ananas, świeżego dojrzały	3	szt
arbuz bezpestkowy dojrzały	4,5	kg
cytryna	15	kg
gruszka	3	kg
jabłko, czerwone	3	kg
jeżyny, świeże	2,4	kg
Karamboli	6	szt
Limonka	36	szt
malina, świeża	1,2	kg
mandarynka bezpestkowa	3	kg
Marakuja	24	szt
Granat	6	szt
Pomarańcza	3	kg
pomarańcza czerwona	3	kg
truskawki, świeże	2,4	kg
Kumkwat	36	szt
Pitaja	6	szt

## 2. Wymagania jakościowe:

Dostarczony towar powinien spełniać wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 ze zm.).

### 2.1. Wymagania dla mięs:

- mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej;
- wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie;
- wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej;



- barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladnoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej;
- w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny;
- dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa;
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego i mięsa drobiowego;
- barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladnoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu;

## **2.2. Wymagania dla nabiału:**

- produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbydlone sery naturalne, gęste jogurty;
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

## **2.3. Wymagania dla warzyw i owoców:**

- owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych;
- owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia;
- warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe;
- warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam;
- ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny;
- warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń;
- owoce – skóra gładka, mięsz soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

## **2.4. Wymagania dla różnych produktów spożywczych:**

- każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor;
- przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek;
- fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;





- produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się;
- produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji;
- produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

### **2.5. Wymagania dla jaj:**

- jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

### **2.6. Wymagania dla mrożonek:**

- owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, niezbrylone;
- mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły);
- mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

### **2.6. Wymagania dla ryb:**

- ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego;
- łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry;
- ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się;
- mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF;
- termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

## **3. Dostawa towarów:**

- a) zamawiający przewiduje 9 dostaw w trakcie trwania umowy. Realizacja dostaw odbywać się będzie partiami w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od 8<sup>00</sup> do godziny 13<sup>00</sup>;
- b) ilość i asortyment poszczególnych partii dostaw ustalana będzie każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniach telefonicznych z tygodniowym wyprzedzeniem. Ewentualnych korekt poszczególnych partii dostaw Zamawiający dokona nie później niż do godz. 12<sup>00</sup> dnia poprzedzającego realizację partii dostawy.
- c) w razie niemożności dostarczenia partii dostawy według konkretnego zamówienia Zamawiającego, Wykonawca zawiadomi Zamawiającego w terminie nie późniejszym niż do godz. 12<sup>00</sup> dnia poprzedzającego realizację partii dostawy.
- d) w przypadku niedostępności na rynku asortymentu wskazanego w ofercie, wynikającej z zaprzestania produkcji lub wycofania z rynku tego asortymentu, Wykonawca przedłoży do akceptacji Zamawiającemu propozycje innego produktu o podobnych właściwościach w cenie nie wyższej niż produkt wycofany;



- e) dostarczania towarów w zamkniętych opakowaniach zbiorczych, adekwatnych do rodzaju produktu, bez uszkodzeń, odpowiednich z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Każda dostarczana partia produktów powinna być identyfikowalna. Opakowania artykułów spożywczych – słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne. Dostawy muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP/GMP.
- f) dostarczania towaru odpowiadającemu Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub norm innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- g) wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. nr 63 poz. 634 z późn. zm.) i na żądanie Zamawiającego okazywać świadectwa i atesty wymagane przepisami prawa. Ponadto środek transportu musi spełniać wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
- h) transport towarów na koszt Wykonawcy.