

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/37/2023**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ NR 1 WARZYWA**

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, **w dniach od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót i świąt, min. 2 razy w tygodniu.**
3. Termin przydatności produktów spożywczych nie krótszy niż **7 dni od daty dostawy.**
4. Warzywa muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:
  - świeże;
  - całe zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni);
  - **czyste/myte** (pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu)
  - jędrne, nieprzerośnięte, niezdrewniałe
  - smak i zapach: niedopuszczalny obcy w przypadku warzyw korzeniowych,
    - nać powinna być równo ucięta na wierzchołku, bez uszkodzenia korzenia,
    - warzywa powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości,
    - trwałe.
  - wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
  - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
  - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
  - wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
  - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
  - do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
    - nazwę produktu,
    - nazwę odmiany,
    - klasę produktu,
    - nazwę dostawcy – producenta,
    - adres,
    - kraj pochodzenia,
    - warunki przechowywania,
    - masę produktu
    - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
5. W przypadku dostaw **produktów „sezonowych”** Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o dostępności i możliwości realizacji dostawy danego produktu oraz o zaprzestaniu jego dostaw w wyniku zakończenia sezonu.

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ NR 2 OWOCE**

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, **w dniach od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót i świąt, min. 2 razy w tygodniu.**
3. Termin przydatności produktów spożywczych nie krótszy niż **7 dni od daty dostawy.**
4. Zamawiający będzie składał zamówienie na owoce w ilościach podanych **w sztukach**, które Wykonawca będzie rozliczał **w kg.**
5. Owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:
  - świeże;
  - całe zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni);
  - **czyste/myte** (pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu)
  - jędrne, nieprzerośnięte, niezdrewniałe
  - smak i zapach: niedopuszczalny obcy w przypadku warzyw korzeniowych,
    - nać powinna być równo ucięta na wierzchołku, bez uszkodzenia korzenia,
    - owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości,
    - trwałe.
  - Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które wędną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą
  - wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
  - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
  - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
  - wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
  - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
  - do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
    - nazwę produktu,
    - nazwę odmiany,
    - klasę produktu,
    - nazwę dostawcy – producenta,
    - adres,
    - kraj pochodzenia,
    - warunki przechowywania,
    - masę produktu
    - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
6. W przypadku dostaw **produktów „sezonowych”** Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o dostępności i możliwości realizacji dostawy danego produktu oraz o zaprzestaniu jego dostaw w wyniku zakończenia sezonu.

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/37/2023**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ NR 3– ZIEMNIAKI OBRANE**

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, w dniach od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót i świąt, min. **3 razy w tygodniu.**
3. Termin przydatności produktów spożywczych nie krótszy **niż 5 dni** od daty dostawy.
4. Ziemniaki świeże, jadalne, czyste, zdrowe, dojrzałe, jednoodmianowe, niezzieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany ( kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku,.
5. Ziemniaki obrane, pakowane próżniowo dostarczane w opakowaniach 5 kg.
6. Artykuły żywnościowe powinny być opisane (nazwa, masa netto, dane producenta) oraz posiadać widoczny na opakowaniu ważny termin przydatności do spożycia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania artykułów żywnościowych identycznych z zaproponowanymi, w nieuszkodzonych opakowaniach.

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/37/2023**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ NR 4 – PRODUKTY MLECZARSKIE**

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, w dniach od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót i świąt, min. **2 razy w tygodniu**.
3. Termin przydatności poniższych produktów spożywczych nie krótszy niż **14 dni od daty dostawy**.

**Jogurt naturalny b/c** powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku; zawartość tłuszczu od 2% do 3%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV z nadrukiem, o pojemności **max 200g**, zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej.

**Kefir naturalny b/c** powstały z mleka oraz żywych kultur bakterii kefirowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku; zawartość tłuszczu od 2% do 4%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV z nadrukiem, o pojemności **max 200g**, zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej.

**Jogurt owocowy** powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, nie mniej niż 8%; bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki, zawartość tłuszczu do 2,5%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV; **masa max do 200g**

**Jogurt pitny owocowy** o lekko płynnej konsystencji powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, nie mniej niż 8%; bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki, zawartość tłuszczu do 2,5%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV; masa max do **400 ml**.

**Deserek owocowy (serek homogenizowany dla dzieci)** smakowy gęsty o smaku wanilii, truskawki, maliny itp., produkt uzyskiwany z mleka i dodatku różnego rodzaju owoców, bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki; zawartość tłuszczu do 2,5%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV; masa max. **do 200g**

**Maślanka naturalna** pasteryzowana na bazie mleka, mleka w proszku odtłuszczonego, żywe kultury bakterii powstały z mleka oraz mleka w proszku odtłuszczonego oraz kultur bakterii mlekowych, jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; charakterystyczny smak i zapach, lekko kwaśny do kwaśnego, łagodny i orzeźwiający, kolor biały, bez konserwantów. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy. Masa max. **do 400 ml**

### *Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia*

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

**Maślanka owocowa** powstały z mleka oraz mleka w proszku odtuszczonego oraz kultur bakterii mlekowych, jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; charakterystyczny smak i zapach, lekko kwaśny do kwaśnego, łagodny i orzeźwiający; dodatek owoców użytych do produkcji, nie mniej niż nie mniej niż 4 %. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy. Masa max. **do 400ml**.

Numer referencyjny postępowania:  
**SZP/DG-SŻYW/37/2023**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZEŚĆ NR 5 - DRÓB**

<b>Nazwa asortymentu</b>	<b>Opis produktu</b>
Pałka z kurczaka	Porcjowana, bez naddatku skóry i odpadów
Filet z kurczaka	Z piersi kurczaka, bez skóry, gatunek I
Porcje rosołowe	Z kurczaka
Filet z indyka	Z piersi indyka, bez skóry, gatunek I
Wątróbka z kurczaka	Z kurczaka, świeża, oczyszczona z zewnętrznych naczyń krwionośnych i dróg żółciowych, gatunek I
Udziec z kurczaka	Górna część nogi, porcjowany, bez naddatku skóry i odpadów
Żołądki z kurczaka	Z kurczaka, świeża, oczyszczona z zewnętrznych naczyń krwionośnych, Gatunek I
Udko trybowane	Bez skóry, bez kości

**UWAGA: Przy odbiorze dostawy przez Zamawiającego będzie brana pod uwagę waga netto dostarczonego towaru tj. bez folii i osocza.**

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, **w dniach od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót i świąt, min. 2 razy w tygodniu.**
3. Termin przydatności produktów spożywczych nie krótszy niż **2 dni od daty dostawy.**
4. Produkty drobiowe muszą spełniać następujące wymagania minimalne, muszą być:
5. Świeże, niepoddane wcześniejszym procesom mrożenia, bez obcych zapachów, nalotów, oznak mechanicznych uszkodzeń obecności szkodników lub pleśni.
6. smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju produktu niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów spożywczych we własnych opakowaniach zwrotnych, które po przyjęciu, rozładunku i wykorzystaniu produktów zostaną przez Wykonawcę odebrane. Wykonawca nie będzie obciążał Zamawiającego kosztami nieodebranych przez Niego opakowań zwrotnych.
8. Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w plastikowych pojemnikach /skrzyniach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.
9. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy, producenta, adres, termin jego wytworzenia, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Jeżeli produkt.