

Załącznik 2/ 6 do SWZ

Znak sprawy: SP1.260.1.2026

**ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ŻYWNOŚCI NA POTRZEBY STOŁÓWKI W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 Z
ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI IM. KAWALERÓW ORDERU USMIECHU W PRZASNYSZU
NA ROK SZKOLNY 2026/2027**

Szczegółowy opis przedmiotu

Część 2: Dostawa mrozonek i ryb mrożonych

Mrożonki powinny być:

1. Pakowanie zewnętrznie – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 ° C
2. Owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,
3. Smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
4. Barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek)
5. Owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki
6. Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Kod CPV: 15331170-9: Warzywa mrożone ; 15221000-3: Ryby mrożone

	Nazwa produktów żywnościowych	j.m.	Szczegółowy opis produktu
1.	Brokuły mrożone	kg.	Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180C; kaliber (rozmiar) róż 35-50 mm (identyczna lub zbliżona wielkość wszystkich róż, poddane procesowi glazurowania, różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, różyczki o barwie zielonej do ciemnozielonej, z łodyżkami i głąbikami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
2.	Buraczki wiórki	kg	Produkt uzyskany ze świeżych startych buraków. Opakowanie nieuszkodzone. Bez zanieczyszczeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Przechowywać w mroźniach i zamrażarkach w temperaturze -18 i niższej
3.	Fasola szparagowa żółta	kg	Fasola szparagowa żółta w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych

			urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C. Produkt głęboko mrożony,100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
4.	Fasolka szparagowa zielona	szt.	Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C. Produkt głęboko mrożony,100% fasolka szparagowa. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
5.	Kalafior mrożony	kg	Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z główkami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i główkami o barwie białej do lekko seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i główki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
6.	Marchewka mini	kg	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o barwie pomarańczowoczerwonej , barwa rdzenia zbliżona do barwy kory: charakterystyczna dla marchwi; Wielkość owoców: 5-8 cm długości, 1,5-3 cm średnicy. produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
7.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Mieszanka 6 składnikowa, skład: truskawka, śliwka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
8.	Pierogi z serem	kg	Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z z twarogu z dodatkiem cukru i kaszy , gotowe do obróbki termicznej, gotowe do spożycia po obróbce. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno parowego i kuchenki mikrofalowej. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem ze słodkiego sera;

			niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) 50 - 60%. Bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
9.	Pierogi z mięsem		Produkty ręcznie uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z mięsa wołowo- wieprzowego przyprawione naturalnymi przyprawami. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno parowego i kuchenki mikrofalowej. Zawartość nadzienia w wyrobie (masowo) 50 - 60%. Bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
10.	Pyzy z mięsem	kg	Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone - półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, o składzie: grys ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, mięso wołowe, mięso wieprzowe (mięso 17,8%), woda, cebula, błonnik pszenny, sól, pieprz. Zawartość farszu nie mniej niż 20%, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -180c lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu , dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu; barwa typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia; wygląd (po obróbce kulinarnej): zachowany kształt wyrobów; smak i zapach; (po obróbce kulinarnej): typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów; konsystencja (po obróbce kulinarnej): ciasta – elastyczna, nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
11.	Kostka rybna panierowana z mintaja	kg	Półprodukt spożywczy w postaci niewielkich (po 100 gram/sztuka) bloków mrożonego mięsa rybiego w gotowej panierce, wytworzony z filetów białego mięsa ryb: dorsza, mintaja lub morszczuka, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -180 C. Zawartość wagowa mięsa ryb w składzie produktu minimum 65%. Niedopuszczalne: zawartość gumy guar oraz syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku. Zamawiający będzie określał w zamówieniu liczbę sztuk dla każdej dostawy odrębnie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
12.	Ryby Miruna mrożona (filety bez ości, bez glazury, bez skóry)	kg	Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościстых kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata do 170g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrza. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty

			dostawy.
13.	Śliwka mrożona	kg	Produkt uzyskany ze świeżych śliwek, o barwie charakterystycznej dla dojrzałej śliwki, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla truskawek, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga netto 2,5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
14.	Truskawka mrożona	kg	Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypulek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla truskawek, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
15.	Szpinak mrożony rozdrobniony	kg	Produkt głęboko mrożony, ze świeżych liści szpinaku, nieoblodzony. Opakowanie nieuszkodzone. Bez zanieczyszczeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
16.	Jagody mrożone	kg	Produkt głęboko mrożony, ze świeżych jagód, owoce całe, okrągłe, nieuszkodzone, nieoblodzony. Opakowanie nieuszkodzone. Bez zanieczyszczeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
17.	Włoszczyzna paski	kg	Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład: marchew, seler, pietruszka, por. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
18.	Mieszanka Chińska	kg	Mieszanka warzywna 8- składnikowa w torbach po 2,5 kg . Produkt mrożony w specjalistycznych urządzeniach do temp. Nie wyższej niż -18oC. Skład: kielki fasoli Mung, czerwona papryka paski, czerwona cebula plastry, grzyby Mung, pędy bambusa , marchew paski , por i cebula plastry. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

19.	Pierogi ze szpinakiem i serem	kg	Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 25% szpinaku i nie mniej niż 6% sera feta. Utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.
20.	Pierogi z soczewicą	kg	Mrożony półprodukt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej. Składniki mąka pszenna 45%, soczewica czerwona gotowana 22%, woda, olej roślinny rzepakowy, skrobia ziemniaczana, koncentrat pomidorowy, pomidor suszony, sól, pieprz.
21.	Pyzy ziemniaczane	kg	Mrożony półprodukt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej, sporządzone z gotowanych ziemniaków i skrobi ziemniaczanej. Skład :woda, gryś ziemniaczany 13%, ziemniaki gotowane 7%, płatki ziemniaczane, skrobia ziemniaczana, sól, (mąka pszenna do podsypki). Temperatura -18 stopni
22.	Filet z łososia surowy świeży pakowany Vacuum, nie mrożony	kg	Filet bez skóry, gotowy do spożycia po obróbce termicznej. Szczelnie zapakowany. Usunięte ości

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej.

Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności przez Wykonawcę.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 ze zm.).
2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.
3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.

5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przestania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.
7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.
8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.
10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.
11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów .Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez
Justyna Kaliszewska
Data: 2026.10.23 12:42:03
CEST