

**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 3: Dostawa nabiału , produktów mlecznych i jaj

1. Wysokiej jakości i świeży;
2. Opakowanie nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
3. Widoczne terminy przydatności do spożycia;
4. Bez nalotów nieznanego pochodzenia;
5. Bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
6. Bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu;
7. Masło o zawartości nie mniej niż 82% tłuszczu mlecznego;
8. Produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia; oraz zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g /ml produktu gotowego do spożycia;
9. Produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
10. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę.

Kod CPV: 15550000-8: Klasyfikowane produkty mleczne ; Kod CPV: 03142500-3: Jaja

	Nazwa produktów żywnościowych	j.m.	Szacowana ilość
1.	Jogurt shake 230g	szt.	Produkt mleczarski o zawartości 92% mleka , kakao o obniżonej zawartości tłuszczu. Witaminy D,B6,B12 Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
2.	Jogurt grecki z granolą 100g	szt.	Jogurt typu greckiego z granolą i owocami. Produkt mleczarski. Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
3.	Owsianka klasyczna na jogurcie 250g	szt.	Produkt o składzie: mleko, śmietanka, wsad z owsianką Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
4.	Jogurt kremowy z owocami 150g 0% cukru	szt.	Produkt mleczarski o dość gęstej konsystencji, o barwie białej lub lekko kremowej i lekko kwaśnym smaku . Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
5.	Jogurt naturalny 400g grecki	szt.	Produkt mleczny , gęsty z żywymi kulturami bakterii. Wytwarzany z beztłuszczowego mleka. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy

6.	Kefir naturalny 150g	Szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
7.	Kefir jogurtowy różne smaki 280g	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
8.	Miekkie masło roślinne 225g	szt	Produkt na bazie olejów roślinnych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy
9.	Masło ośełka 300g 82%	szt.	Minimum 82% tłuszczu. Opakowanie masa netto min. 300g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
10.	Mleko 3,2 % 1 l	szt.	Opakowanie jednostkowe: 3,2%;, poj. netto 1L Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
11.	Mleko roślinne 1l	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
12.	Serek homogenizowany 130g	szt.	Składniki: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony. Opakowanie nieuszkodzone. . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. . Zawartość cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu
13.	Ser żółty w bloku	kg.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy
14.	Serek śmietankowy kanapkowy 135g	szt.	Serek śmietankowy o składzie: mleko pasteryzowane i śmietana, sól, białka mleka. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
15.	Serek topiony 100 g o zawartości tłuszczu nie mniej niż 15%	szt.	Serek do smarowania z dodatkiem masła lub śmietany o gęstej konsystencji. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty

			dostawy
16.	Śmietana 18% 400 g	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
17.	Śmietana 30% 200g kubek	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
18.	Śmietana 12% 300g	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
19.	Twaróg mielony 1kg (wiaderko)	szt.	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
20.	Twaróg krajanka	kg.	Twaróg świeży, o zwartej konsystencji, bez obcych zapachów i pod wpływającej serwatki. Termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
21.	Mascarpone 250g	szt.	Śmietankowo-kremowy ser. Skład: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Opakowanie nieuszkodzone. Bez pleśni.
22.	Świeże drożdże w kostce 100g	szt.	Świeże, bez oznak pleśni, z właściwą datą przydatności. Bez obcych zapachów. Nie zgniecione, bez uszkodzeń zewnętrznych.
23.	Jajka kl. A rozmiar L	szt.	Jaja kurze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej. Jaja L - jaja określone w kategorii wagowej jako średnie, ważące od 53 do 63g. O normalnym kształcie, czyste, nieuszkodzone, , nieczyszczone. Na skorupce oznakowanie jaj pieczęcią z co najmniej literą L i kodem początkowym o nr od 0 do 2. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Jaja zapakowane w wytlaczanki. Wysokiej jakości, Świeże na początku terminu spożycia. O barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju. Przechowywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu; Oznakowane zgodnie z systemem HACCAP. Nieuszkodzone

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, przesłania, 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 sanitarniej.

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 12:42:37
CEST

