

**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 zamówienia:

**Część 4: Dostawa pieczywa**

1. Pieczywo powinny być świeże i dobrej jakości z codzienną dostawą.
2. Dostarczone pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
3. Dostarczone pieczywo musi pochodzić z wypieku sprzed nie więcej niż 6 godzin.
4. Świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone;
5. Bez konserwantów i środków spulchniających;
6. Opakowanie nie może być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione;
7. Widoczne terminy przydatności do spożycia;
8. Bez nalotów nieznanego pochodzenia;
9. Bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu;
10. Bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu;
11. Produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią;
12. Zawartość soli, cukru w pieczywie ma być zgodna zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydanym do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
13. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktów.
14. Dowożone codziennie, z wyjątkiem niedziel i świąt
15. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę;

**Kod CPV: 15811000-6 Pieczywo**

| I.p. | Nazwa produktów żywnościowych | j.m  | Szczegółowy opis produktu                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Bagietka pszenna 140g         | Szt. | Bagietka pszenna: min. 140g, klasyczna o podłużnym kształcie o chrupiącej skórce i delikatnym wnętrzu z poprzecznymi nacięciami                                             |
| 2.   | Bułka kajzerka pszenna 50g    | szt. | Bułka kajzerka – min. 50g, okrągła bułka pszenna z charakterystycznymi nacięciami i chrupiącą skórką.                                                                       |
| 3.   | Bułka pełnoziarnista          | szt  | Bułka pełnoziarnista stanowią doskonały zamiennik białego pieczywa. Pieczywo z mąki graham ma wysokie wartości odżywcze                                                     |
| 4.   | Bułka tarta 500g              | szt  | Bułka tarta (jasna) – op. min. 500g max 1000g, drobno mielona, przygotowana z bułek pszennych                                                                               |
| 5.   | Chałka 250 g                  | szt. | Chałka – min. 250g, o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej |

|     |                                                    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                    |      | niż 2 dni od daty dostawy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.  | Chleb krojony 500g pszenny                         | szt. | Chleb zwykły krojony – min. 500g, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
| 7.  | Chleb tostowy pszenny (550g)                       | szt  | Chleb tostowy pszenny , świeży, bez śladów pleśni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 8.  | Chleb wieloziarnisty krojony ze słonecznikiem 500g | szt. | Chleb ze słonecznikiem - min. 500 g krojony, chleb z mąki żytniej i pszennej pełnoziarnistej, na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem nasion słonecznika. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych                                           |
| 9.  | Kulki twarogowe                                    | kg   | Świeże, bez uszkodzeń i zabrudzeń. Miękkie, dobrze wypieczone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 10. | Pączek                                             | kg   | Świeże, bez uszkodzeń i zabrudzeń. Miękkie, dobrze wypieczone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11. | Rogaliki półfrancuskie                             | kg   | Świeże, bez uszkodzeń i zabrudzeń. Miękkie, dobrze wypieczone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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 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 12:43:11  
CEST