

DKw.2232.12.2026

Specyfikacja asortymentowa

Część I

Lp	Asortyment
1	Mleko w proszku granulowane odtłuszczone <i>(produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych</i> <i>zawartość wody: nie więcej niż 4%, minimalna zawartość białka-34%</i> <i>termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego</i> <i>wygląd: sypkie granulki barwy białokremowej -jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych</i> <i>Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostaw mleka cukierniczego.; w przypadku , gdy podczas gotowania mleko „sie waży”- zamawiający wymaga zmiany mleka na inny gatunek odpowiadający ogólnie przyjętym normom</i> <i>cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania</i> <i>w opakowaniach jednostkowych do 20 kg,</i>
2	Kostka topiona 100g <i>produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym</i> <i>o zawartości tłuszczu min. 16%</i> <i>opakowanie jednostkowe: kostka 100g</i> <i>Skład: sery, woda, tłuszcz roślinny do 12%, mleko w proszku, białka mleka, skrobia, serwatka w proszku, sole emulgujące, sól</i> <i>opakowanie bezpośrednie nie może być uszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny(o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, miąższ w miarę miękki, elastyczny, jednolity w całej kostce, barwa naturalna, jednolita w całej masie;</i> <i>smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego rodzaju produktu topionego ze swoistym posmakiem topienia, smak i zapach łagodny lub pikantny, Konsystencja , smarowna, jednolita, bez ziarnistości. Barwa jednolita, z widocznymi cząstkami w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom.</i> <i>etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i> <i>cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, piekący, mdły i gorzki. niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki</i> <i>zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zdeformowane kształty;</i> <i>opakowanie zbiorcze: karton max 10 kg</i> <i>minimalny termin przydatności do spożycia: 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego</i>
3	Śmietanka spożywcza - warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje ona usunięta z powierzchni mleka poprzez zbieranie lub ekstrahowanie z mleka przez odwirowanie w oddzielniku śmietanki, posiada ona, poza innymi składnikami mleka, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu; śmietanka sterylizowana lub pasteryzowana słodka <i>Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; , o zawartości tłuszczu 12% ;</i> <i>surowiec- mleko;</i> <i>Wymagania</i> <i>Wygląd i barwa :płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w</i>

DKw.2232.12.2026

	przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej Smak i zapach : Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji Konsystencja : Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; niedopuszczalna obecność bakterii z grupy coli, salmonella, gronkowców chorobotwórczych opakowanie bezzwrotne do 10 l, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 15dni,
4	Serek homogenizowany naturalny zawartość tłuszczu nie mniej niż 3% +/-2%, zawartość wody nie więcej niż 70 %, smak–naturalny, Smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji Konsystencja i struktura: jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość, porowata, bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18 (zg. Z PN-EN ISO 5534 lub normy równoważnej) Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%] $5,5 \pm 0,5$ (zg z PN-EN ISO 1735 lub normy równoważnej) Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem cechy dyskwalifikujące: niedopuszczane jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, wystąpienie rozwarstwienia produktu; Masa netto powinna zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Okres przydatności do spożycia sera homogenizowanego naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego. Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o gramaturze od 100g do 200g. oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze Opakowanie jednostkowe winno być etykietowane, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
5	Serek twarogowy granulowany – wiejski (ziarnisty) Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo -podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. struktura i konsystencja- jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominający mi swym wyglądem rozdrobniony styropian w lekko płynnym serze, ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach- śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30%, dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji, lekko mączystą konsystencję, +/- 2% odstępstwa od zawartości tłuszczu cechy dyskwalifikujące:

DKw.2232.12.2026

	<i>niedopuszczane jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, wystąpienie rozwarstwienia produktu,</i> <i>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</i> <i>opakowania jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego od 150g do 200g; etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i> <i>termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 10 dni;</i> oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze <i>Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.</i> <i>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.</i> <i>Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</i> <i>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</i> <i>Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.</i> <i>Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.</i>
6	Jogurt naturalny <i>Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i>.</i> <i>Wymagania organoleptyczne</i> <i>Wygląd</i> <i>Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity</i> <i>Barwa: Biała do lekko kremowej</i> <i>Smak i zapach :Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki</i> <i>Konsystencja :Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta</i> <i>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</i> <i>Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.</i> <i>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem</i> <i>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu</i> <i>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości od 100g do 200g. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania produktu w stałej gramaturze</i> <i>Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</i> <i>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</i>
7	Twaróg chudy <i>świeży, dobrze odciśnięty, dający możliwość pokrojenia w plastry , ser formowany w kostki 200g , opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego;etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i> <i>częstotliwość dostaw do 4 razy w miesiącu, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 14 dni</i>

DKw.2232.12.2026

8	Ser twarogowy kremowy, typu „kanapkowy”, do smarowania pieczywa <i>zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 % - Produkt otrzymany z twarogu, śmietanki, mleka w proszku, o smaku śmietankowym bądź jogurtowym. Homogenizowany, termizowany.</i> <i>smak i zapach: łagodny, charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko kwaskowaty. Zapach pasteryzacji bez zapachów obcych,</i> <i>Konsystencja, jednolita, gładka, kremowa, smarowna. Barwa jednolita w całej masie, biała do jasnokremowej, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia</i> <i>Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia</i> <i>serek w pudełku z tworzywa sztucznego o gramaturze od 100-150 g(stała gramatura podczas realizacji umowy)</i> <i>Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.</i>
---	---

Część II

Lp	Asortyment																					
1	Jajka spożywcze jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja M–jaja określane w kategorii wagowej, jako średnie, ważące od 53g do 63g wymagania jakościowe: jajka zgodne z klasą A, wg kategorii M(średnie), jaja muszą być oznakowane zgodnie z normą, na opakowaniach transportowych musi być umieszczona etykieta lub nalepka z informacjami zawierającymi nazwę lub nr producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, datę pakowania, <u>Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A</u> <table><tr><th>L.p.</th><th>Cechy</th><th>Wymagania</th></tr><tr><td>1.</td><td>Skorupa</td><td>o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona</td></tr><tr><td>2.</td><td>Komora</td><td>o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm</td></tr><tr><td>3.</td><td>Białko</td><td>przejrzyste, gęste, bez ciał obcych</td></tr><tr><td>4.</td><td>Żółtko</td><td>Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych</td></tr><tr><td>5.</td><td>Tarczka zarodkowa</td><td>niewidoczna</td></tr><tr><td>6.</td><td>Zapach</td><td>swoisty, bez obcego zapachu</td></tr></table> <u>Wymagania chemiczne:</u> Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem: Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj; Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności	L.p.	Cechy	Wymagania	1.	Skorupa	o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	2.	Komora	o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm	3.	Białko	przejrzyste, gęste, bez ciał obcych	4.	Żółtko	Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	5.	Tarczka zarodkowa	niewidoczna	6.	Zapach	swoisty, bez obcego zapachu
L.p.	Cechy	Wymagania																				
1.	Skorupa	o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona																				
2.	Komora	o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm																				
3.	Białko	przejrzyste, gęste, bez ciał obcych																				
4.	Żółtko	Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych																				
5.	Tarczka zarodkowa	niewidoczna																				
6.	Zapach	swoisty, bez obcego zapachu																				

DKw.2232.12.2026

<i>pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).</i> <u>Wymagania mikrobiologiczne:</u> <i>Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</i> <i>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)</i> <i>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.).</i> <u>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</u> <u>Pakowanie</u> Wytlaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj): <u>Znakowanie:</u> Jaja klasy „A” znakuje się następująco: Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z: kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy), kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski), weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.).

1. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

2. Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu powinien spełniać wymagania wymienione w obowiązujących krajowych i unijnych przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywnością, a w szczególności:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz.149 i 60 z późn.zm.);

- rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.);

- rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. W sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1 - 54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, tom 34, str. 319 – 337, z późn. zm.);

- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy

DKw.2232.12.2026

Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

- rozporządzenia Komisji (WE) NR 975/2009 z dnia 19 października 2009 r. zmieniające dyrektywę 2002/72/WE w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi
- rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 2005r w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r w sprawie dodatków do żywności
- ustawy z dnia 7 maja 2009r o towarach paczkowanych (Dz. U.2009.91.740)
- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2178, z 2020 r. poz. 285.)
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)
- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 8 lipca 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana
- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie- Napoje mleczne
- 54/A-86245 Twaróg
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- rozporządzenie Wspólnoty Europejskiej nr 2295/2003, określające zasady sortowania, oznakowania i pakowania jaj konsumpcyjnych

3. Wykonawca zrealizuje dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego (47-400 Racibórz, ul. Eichendorffa 14) własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi Wykonawca.

4. Realizacja dostaw: w przypadku artykułów spożywczych wymienionych w częściach od 1 do 2 oraz w tygodniu: od poniedziałku do piątku w godzinach 8⁰⁰-12⁰⁰ w terminach i ilościach uzgodnionych z przedstawicielami Zamawiającego. Każde zamówienie złożone będzie za pośrednictwem telefonu, faxu bądź e-mail najpóźniej do godziny 14⁰⁰ na dwa dni przed dostawą. Zamawiający zastrzega, iż wjazd do jednostki będzie odbywał się bez zbędnej zwłoki, jednakże czas wjazdu pojazdu Wykonawcy może być ograniczony względami bezpieczeństwa jednostki penitencjarnej, co w konsekwencji może wydłużyć czas oczekiwania na wjazd na jej teren.

DKw.2232.12.2026

5. Ilość przedmiotu zamówienia może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego, przy czym proporcjonalnemu zmniejszeniu ulega również cena całkowita wynikająca z przeprowadzonego postępowania przetargowego.

6. Zamawiający, w okresie obowiązywania umowy, zobowiązuje się do odbioru od Wykonawcy dostaw asortymentu obejmujących ok. 70% (siedemdziesiąt procent) ilości przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego. Zamawiający będzie żądał przy każdej dostawie wystawionego Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego.

7. Wymagania w zakresie znakowania i opakowań:

a) Produkt oznakowany będzie zgodnie z obowiązującym prawem sanitarnym. Każde opakowanie transportowe musi zawierać etykietę zawierającą co najmniej następujące dane:

-nazwę produktu ,

-masę netto,

- nazwę dostawcy-producenta, adres

- kraj pochodzenia

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z obowiązującym prawem.

b) Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

8. Zamawiający zobowiązuje jednocześnie Wykonawcę do tego, aby jakość dostarczanych artykułów spożywczych będących przedmiotem niniejszego zamówienia, sposób ich pakowania, a także rodzaj używanych opakowań zbiorczych powodowały obniżenie ponoszonych przez Zamawiającego kosztów przechowywania, przygotowania i dystrybucji dostarczanych artykułów i wytwarzanych z nich potraw jak również kosztów wywozu i utylizacji powstałych odpadów.