

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 1: mleko

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Mleko	Mleko świeże niepasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2%. W opakowaniu jednostkowym 5l , pakowane w folię spożywczą. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 2 dni od daty dostawy.
2.	Mleko UHT	Mleko UHT, o zawartości tłuszczu 2%. W opakowaniu jednostkowym 1l , pakowane w wielowarstwowe kartony z laminowanej folii aluminiowej. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

- Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - 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.
- Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
- Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 2: tłuszcze

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Margaryna	Margaryna kulinarna produkt uzyskiwany z tłuszczu roślinnych, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia i obcych zapachów, bez dodatków cukrów , produkt przeznaczony do smażenia, zawartość tłuszczu min. 75% w opakowaniu jednostkowym maksymalnie 250 g. Bez dodatku aromatu wanili. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
2.	Olej rzepakowy	Olej roślinny jadalny uniwersalny nierafinowany olej 100% roślinny, przeznaczony do smażenia, gotowania oraz do sałatek. W opakowaniu jednostkowym o pojemności max 1 litr, w butelce plastikowej PET. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
3.	Masło porcyjne	Masło extra- bez dodatków, zawartość min. 82% tłuszczu mlecznego ze śmietanki pasteryzowanej, zawartość wody nie więcej niż 16%; masa jednostkowa maksymalnie 15g, pakowane w pojemnik PCV. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.
4.	Margaryna porcyjna	Margaryna mini jedno porcyjna , waga max. 15g, zawartość olei roślinnych min. 59% , barwnik (karoten), witaminy A i B, naturalne aromaty, kwas cytrynowy, emulgatory lecytyna, mono-, i glicerydy kwasów tłuszczowych, woda. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym.
2. 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.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

3. Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
4. Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 3: śmietany

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Śmietanka UHT	Śmietanka UHT niesłodzona, płyn jednorodny, zawartość tłuszczu 12% , bez grudek; barwa jednolita jasno kremowa do kremowej; struktura i konsystencja płynna, jednolita w całej masie; smak i zapach: czysty, lekko słodki; opakowanie jednostkowe: pudełko z laminatu wielowarstwowego o pojemności max 500 ml. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
2.	Śmietana ukwaszona	Śmietana homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12% - powstała z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających i skrobi modyfikowanej , opakowanie jednostkowe: kubek z nadrukiem o pojemności 400g, zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej. Opakowanie max 400g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

- Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - 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.
- Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
- Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 4: sery

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Ser żółty	Ser żółty salami (op. max 2kg), kształt walca o wymiarach ok: średnica 8 cm, wysokość ok. 25 cm, barwa żółta, jednolita w całej masie; konsystencja: miąższ elastyczny, jednolity w całej masie, oczka okrągłe lub owalne wielkości ziarna ryżu lub małego grochu; zawartość tłuszczu nie mniej niż 20%, bez dodatku azotanu potasu ; opakowanie jednostkowe: folia spożywcza. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
2.	Ser żółty z przyprawami	Ser żółty salami z przyprawami (op. max 2kg), kształt walca o wymiarach ok: średnica 8 cm, wysokość ok. 25 cm, barwa żółta z dodatkiem mieszanki ziół, jednolita w całej masie; konsystencja: miąższ elastyczny, jednolity w całej masie, oczka okrągłe lub owalne wielkości ziarna ryżu lub małego grochu; zawartość tłuszczu nie mniej niż 20%, bez dodatku azotanu potasu ; opakowanie jednostkowe: folia spożywcza. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
3.	Ser twarogowy wędzony solankowy	Ser twarogowy wędzony solankowy – składniki: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej; wędzony naturalnie; bez dodatku przypraw i warzyw , o zawartości tłuszczu do 20%, masa serka nadająca się pokroić na cztery porcje, opakowanie jednostkowe: produkt okrągły o masie netto maksymalnie 270g, pakowany hermetycznie. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
4.	Ser fromage	Serek fromage naturalny kostka wytworzony z sera białego o konsystencji stałej, kremowej o smaku naturalnym lub śmietankowym bez dodatku przypraw i warzyw , masa serka nadająca się pokroić na dwie porcje, opakowanie jednostkowe: prostokąty o masie maksymalnie 100g, pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem (folia powinna posiadać atest PZH). Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
5.	Twaróg półtłusty krajanka	Twaróg półtłusty krajanka powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku ; zawartość tłuszczu 4%; opakowanie jednostkowe: pakowany hermetycznie, masa max 500g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
6.	Ser biały mielony	Twaróg biały (mielony) powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, trzykrotnie mielony bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu ; opakowanie jednostkowe: wiaderko/pudełko plastikowe o pojemności max 1kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

7.	Serek grani	Powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo– fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu ; opakowanie jednostkowe: wiaderko/pudełko plastikowe o pojemności max 200g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
8.	Serek twarogowy porcyjny	Powstały z sera twarogowego i śmietanki, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo – fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu ; opakowanie jednostkowe: pudełko plastikowe o pojemności max 30g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
9.	Serek homogenizowany naturalny	Powstały z mleka i śmietanki oraz kultur bakterii, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo– fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu ; opakowanie jednostkowe: pudełko plastikowe o poj. max 150g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
10.	Ser topiony naturalny porcyjny	Ser topiony porcyjny (op. max 20 g) o smaku naturalnym lub śmietankowym bez dodatków przypraw ani warzyw; powinien posiadać konsystencję kremową, opakowanie porcyjne: folia aluminiowa. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym.
2. 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.
3. Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
4. Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 5: masło

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Masło	Masło extra- bez dodatków, zawartość min. 82% tłuszczu mlecznego ze śmietanki pasteryzowanej, zawartość wody nie więcej niż 16%; masa jednostkowa maksymalnie 200g , pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem (folia powinna posiadać atest PZH). Masło podczas krojenia nie może się kruszyć. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym.
2. 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.
3. Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
4. Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi, tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:
DZP/DG-SŻYW/17/2025

Załącznik nr 3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 6: artykuły mleczarskie

Lp.	Asortyment	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Jogurt naturalny	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. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2.	Kefir naturalny	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 max 200g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
3.	Jogurt owocowy	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 200g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
4.	Deserek owocowy	Serek homogenizowany 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 5%; opakowanie jednostkowe: kubek PCV; masa max 200g. Termin przydatności do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
5.	Jogurt owocowy pitny skyr	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%, masa max do 400 ml. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

6.	Maślanka naturalna	Maślanka naturalna pasteryzowana na bazie mleka, mleka w proszku odtuszczonego, żywe kultury bakterii 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, kolor biały, bez konserwantów. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy. Wielkość opakowania max. do 400 ml. Termin przydatności do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
7.	Maślanka owocowa	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 4 %, tłuszcz 1,5%. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy. Wielkość opakowania do max. do 400ml. Termin przydatności do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
8.	Kefir owocowy	Kefir owocowy powstały z mleka oraz żywych kultur bakterii kefirowych, wsad owocowy min. 3 % bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku ; zawartość tłuszczu min. 1,5% opakowanie jednostkowe, o pojemności max. 400g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:
 - świeży;
 - smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego;
 - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym.
2. 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.
3. Jeżeli asortyment nie posiada etykiety Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis asortymentu zgodny na osobnym dokumencie.
4. Transport:
 - przez cały okres obowiązywania umowy transport musi odbywać się pojazdami do tego przeznaczonymi. tj. **samochodem chłodnią w temperaturze od 2-4°C**;
 - samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne asortymenty („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie asortymentów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.