

DKw.2232.15.2026

Specyfikacja asortymentowa

Część I

Lp	Asortyment
1	Paprykarz <i>mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw. opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 200 do 330g. <u>Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze</u></i> <i>Zawartość puszek po otwarciu stanowi mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb morskich w ilości nie mniejszej niż 35% oraz ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw; wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju.</i> <i>barwa: charakterystyczna dla użytych składników, dopuszcza się lekkie pociemnienia</i> <i>tekstura: soczysta, niejednolita,</i> <i>smak i zapach: Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych</i> <i>wygląd: lustro tworzy masa sałatkowa z widocznymi ziarnami ryżu; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju</i> <i>Konserwy rybne muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach metalowych posiadających uchwyt do otwierania ręcznego bez użycia otwieracza mechanicznego (samo otwieracz), z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.</i> <i>Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy</i> <i>Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.</i>
2	Przysmak śniadaniowy Gramatura: 200 - 330g - Konserwa sterylizowana, skład: minimum 20% mięsa wieprzowego, ponadto: tłuszcz, skórki i podroby; opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m.in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy. <i>Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.</i>

Część II

Lp	Asortyment						
1	Herbata czarna granulowana <i>(PN-ISO 3720:1997/Ap2:2006 Herbata czarna -- Definicja i podstawowe wymagania lub norma równoważna)</i> <i>Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camelliasinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści)</i> Wymagania organoleptyczne <table><tr><th>lp</th><th>cechy</th><th>wymagania</th></tr><tr><td>1</td><td>Wygląd</td><td>Granulat jednolity, wolny od</td></tr></table>	lp	cechy	wymagania	1	Wygląd	Granulat jednolity, wolny od
lp	cechy	wymagania					
1	Wygląd	Granulat jednolity, wolny od					

DKw.2232.15.2026

			zanieczyszczeń
2	zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy	
3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty	
4	Smak i zapach naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwiędłały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy	

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w opakowania o masie do 500 g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowanie zbiorcze - torba foliowa do 10 kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi

Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

2	Kawa zbożowa PN-ISO 3509:2007 Kawa i produkty kawowe. Terminologia) lub norma równoważna Kawa zbożowa – ekstrakt kawy zbożowej w proszku - produkt spożywczy otrzymywany przez wysuszenie wodnego wyciągu prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego z dodatkiem lub bez innych surowców i substancji dodatkowych, dozwolonych o konsystencji proszku. Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne		
		Przed przygotowaniem	Po przygotowaniu
lp	cecha	Wymagania	
1	Konsystencja i wygląd	Proszek - sypka, bez trwałych zbryleń	Płynna,
2	Barwa	Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej	
3.	Smak	Nie dotyczy	Charakterystyczny

DKw.2232.15.2026

			dla ekstraktu kawy zbożowej i użytych surowców i substancji dodatkowych dozwolonych, bez obcych zapachów						
4	Zapach	Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej i użytych surowców i substancji dodatkowych dozwolonych, bez obcych zapachów							
5	zawartość wody, % (m/m)	nie więcej niż 6	Nie dotyczy						
6	PH	od 4,5 do 5,0	Nie dotyczy						
7	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne	Nie dotyczy						
8	Rozpuszczalność	Nie dotyczy	Całkowita, dopuszczalna obecność pojedynczych cząstek nierozpuszczalnych w wodzie						
9	Klarowność roztworu	Nie dotyczy	Klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie						
Kawa zbożowa powinna być dostarczana w torebkach do 500g z folii aluminiowej laminowanej poliestrem i polietylenem. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być estetycznie zadrukowane, prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Jeżeli opakowanie jest nieprzezroczyste powinno zawierać wizualizację kawy zbożowej. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.									
3	Napój herbaciany Produkt spożywczy w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia, z dodatkiem substancji smakowych Wymagania organoleptyczne <table><tr><td>lp</td><td>cechy</td><td>wymagania</td></tr><tr><td>1</td><td>Konsystencja i wygląd – przed przyrządzeniem</td><td>Sypka, w przypadku koncentratu w postaci proszku dopuszczalne występowanie zbryleń masy i arudek</td></tr></table>			lp	cechy	wymagania	1	Konsystencja i wygląd – przed przyrządzeniem	Sypka, w przypadku koncentratu w postaci proszku dopuszczalne występowanie zbryleń masy i arudek
lp	cechy	wymagania							
1	Konsystencja i wygląd – przed przyrządzeniem	Sypka, w przypadku koncentratu w postaci proszku dopuszczalne występowanie zbryleń masy i arudek							

DKw.2232.15.2026

		składników naturalnych (barwniki, proszki owocowe, itp.) rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju	
2	Konsystencja i wygląd – po przyrządzeniu	Płynna, klarowna barwa: charakterystyczna dla zastosowanych dodatków zapach: Charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce zapach: Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce	
Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie do 500 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania zbiorcze - pudła kartonowe o masie od 2 do 8 kg. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.			
2	<u>Olej jadalny rzepakowy</u> - olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji) Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości netto do 5 l. 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. Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. wymagania jakościowe: 1. smakowitość: co najmniej dostateczna 2. Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C - Przezrzysty, klarowny,		

DKw.2232.15.2026

	bez osadu
--	-----------

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:

- a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 i 60 z późn. zm.);
- b) 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.);
- c) 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.);
- d) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. to w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)
- e) 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 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
- f) 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
- g) rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 2005r w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- i) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r w sprawie dodatków do żywności(Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- j) ustawy z dnia 7 maja 2009r o towarach paczkowanych (Dz. U.2009.91.740)
- k) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn.zm.)
- l) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)
- m) rozporządzenia 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.)
- n) ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.
- o) 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 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

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.

DKw.2232.15.2026

4. Realizacja dostaw: 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 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.

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 min. 60% 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.