

DKw.2232.14.2026

Specyfikacja asortymentowa

część	lp	Przedmiot zamówienia
I	1.	ZIEMNIAKI JADALNE Wymagania: Niemyte, bez oznak gnicia muszą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz.U.03.194.1900) Bulwy: jędrne, bez objawów zwiędnięcia; zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia; bez szkodników i śladów po szkodnikach; bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi; prawidłowo wykształcone; bez zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i smaków; jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypującym się, bulwy duże okrągłoowalne, oczka płytke, skórka gładka); bez pustych miejsc w środku ziemniaka; średnica: poprzeczna od 4 cm, podłużna od 6 cm; dopuszczalne tolerancje dla ziemniaka: kłębów nie odpowiadających wymaganiom jakościowym – 5 %, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania; nie dopuszcza się : zaparzonych - bulwy pozbawione turgoru, z oznakami wędnięcia, z widocznym zaciemnieniem miąższu na przekroju, rozciągającym się między powierzchnią bulwy a pierścieniem wiązek przewodzących, niekiedy sięgającym w głąb miąższu, a czasami z pękającym miąższem;porośniętych kiełkami powyżej 3mm zapleśniałych - bulwy pokryte pleśnią na części lub całej powierzchni; zmarzniętych - bulwy, w których po skaleczeniu skórki paznokciem lub na przekroju wyczuwa się kryształki lodu, lub bulwy miękkie, z których wycieka woda; na przekroju tkanki zdrowej i obumarłej tworzy się strefa zaciemniona lub nieregularna szczelina; bulw ze śladami po gryzoniach, z objawami zepsucia; zanieczyszczonych środkami ochrony roślin - bulwy z pozostałością środków ochrony roślin w formie stałej, ciekłej lub z pozostałością obcych zapachów Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
II	1	BURAKI ĆWIKŁOWE WYMAGANIA Wygląd korzeni:Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości Barwa na przekroju:Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany Zapach:Niedopuszczalny obcy Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10cm Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

DKw.2232.14.2026

	Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
2	CEBULA BIAŁA WYMAGANIA : Wygląd: Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchniowe pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu Kształt :Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu Barwa: - łuski suchej: Jasnożółta do jasnobrazowej - łuski mięsistej : białokremowa lub kremowozielona dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości Średnica: nie mniej niż 4 cm Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
3	MARCHEW WYMAGANIA: Wygląd korzeni: Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyce osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zablźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu Barwa: Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, nie mniej niż 2 cm Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych

DKw.2232.14.2026

		zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
	4	PIETRUSZKA KORZENIOWA WYMAGANIA: Wygląd korzeni: Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony Barwa korzenia na przekroju Biała do białokremowej Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, nie mniej niż 20 mm Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
	5	SELER KORZENIOWY WYMAGANIA: wygląd: Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego Barwa na przekroju: Biała do białokremowej Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość: Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu nie mniej niż 70 mm Okres przydatności do spożycia selera korzeniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30 kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
III	1	KAPUSTA BIAŁA WYMAGANIA : Wygląd Głównki: powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru Masa główki, nie mniej niż, g - kapusta biała wczesna 700

DKw.2232.14.2026

		- kapusta biała 1200 Opakowania stanowią worki raszlowe od 15 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
	2	KAPUSTA CZERWONA WYMAGANIA Wygląd Główek : powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru Masa główki, nie mniej niż, 800g Okres przydatności do spożycia kapusty czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowanie stanowią worki raszlowe od 15 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
IV	1	JABŁKA kl. I Wymagania Wygląd: Całe, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdadnymi do spożycia) , czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (Owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin) , praktycznie wolne od szkodników , praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki (Owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdadność do spożycia), wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego (Niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni.) , bez obcych zapachów i/lub smaków Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą. Jabłka powinny być jednolite, tj. tej samej odmiany oraz zbliżonej wielkości Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 45 mm Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią skrzynki do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

DKw.2232.14.2026

V	1 KAPUSTA KISZONA (PN-77701:1997) produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację. Po ukiszeniu charakteryzuje się barwą kremowo-białą z żółtawym odcieniem. Posiada smak kwaskowy oraz specyficzny dla kapusty kwaszonej zapach. (Lekko kwaśna, chrupiąca i jędrna) Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Kapusta kwaszona ma postać podłużnych skrawków, powstałych po rozdrobnieniu główek kapusty białej, zanurzonych w jasnoszarym soku (tzw. kwasie). Do wyrobu używa się kapusty białej oraz soli kamiennej - nie jodowanej - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, Pakowanie: Opakowania stanowią wiaderka lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności od 20 kg do 120 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Okres przydatności do spożycia kapusty kiszzonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
	2 OGÓREK KISZONY (PN-72/A-77700) produkt otrzymany z ogórków gruntowych z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych Wygląd: Barwa ogórków oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Barwa zalewy od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zanieczyszczenia Konsystencja i przekrój poprzeczny: Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione Smak i zapach: Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Wymagania: ogórki odpowiednim stopniu zakwaszenia, z przyprawami (koper, czosnek, sól). Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1) 2).} cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, Pakowanie: Opakowania stanowią wiaderka lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności od 10kg do 80 kg

¹ 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.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

DKw.2232.14.2026

		Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Znakowanie: Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przechowywanie: Zgodnie z zaleceniami producenta Okres przydatności do spożycia ogórków kiszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego
VI	1	FASOLA BIAŁA JEDNOLITA Wymagania jakościowe : fasola czysta, cała, zdrowa, jędrna, dobrze wykształcona, bez otworów spowodowanych przez owady, sucha, bez zanieczyszczeń, zapach:naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku; niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń, tj. ziaren zapleśniałych, szkodników i ich pozostałości, ziaren porażonych strąkowcem Opakowania jednostkowe - torby wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 30kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 90 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
	2	GROCH OBLUSKANY POŁÓWKI (Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu) Wymagania jakościowe :groch zdrowy, czysty , cały, zapach: naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, barwa: żółta niedopuszczalna obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości, Opakowania jednostkowe - torby wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 30kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 90 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

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 2023 r. poz. 1448 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

DKw.2232.14.2026

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) 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

e) 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 (Dz. Urz. UE L 274/3 z 20.10.2009)

f) 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)

g) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 poz. 1980)

h) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)

i) 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.);

j) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

k) 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.)

l) 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.)

ł) ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw

m) PN-R-75021 Owoce świeże – Badanie jakości

n) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 2017/892 z dnia 7 13 marca 2017 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L nr 138 str.57 późn. zm.)

o) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16 z późn. zm.)

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.

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

DKw.2232.14.2026

może wydłużyć czas oczekiwania na wjazd na jej teren.

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

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.

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

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.