

DKw.2232.13.2026

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWA

Część 1 (wieprzowina, wołowina, podroby)

Częstotliwość dostaw - 2 razy w tygodniu wybrany asortyment	
1.	Wątroba wieprzowa Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni
2.	Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladnoróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiółków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
3.	Mięso mielone wołowe - mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Część 2 (wędliny)

Częstotliwość dostaw	
1.	Baleron drobiowy - Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
2.	Kiełbasa biała parzona - Kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
3.	Kiełbasa drobiowa - Kiełbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych R 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok.15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ściśła, barwa mięsa od kremowej do bladnoróżowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

DKw.2232.13.2026

4	Kiełbasa krakowska parzona drobiowa (CPV-15131135-0) - kiełbasa drobiowa, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych jest rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm), nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie oraz substancji zwiększających wodochłonność. Wymagania: batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm, osłonka ściśle przylegająca do farszu, kształt umożliwiający równomierne porcjowanie; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, wygląd na przekroju - barwa mięsa charakterystyczna dla użytych składników, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, skład surowcowy – mięso drobiowe min. 60% niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
5	Kiełbasa krakowska parzona CPV-15131100-6 - kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych jest rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), niedopuszczalne do produkcji stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie oraz substancji uzupełniających i zwiększających wodochłonność. Wymagania: wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu, kształt umożliwiający równomierne porcjowanie; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, • wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, • konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, • skład surowcowy – mięso wieprzowe stanowi min. 45%, przyprawy, smak i zapach – właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
6	Mortadela - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
7	Mortadela drobiowa Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o R 65 batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm.

DKw.2232.13.2026

	Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
8	Kiełbasa mortadela z papryką - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielnego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białdo różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
9	Kiełbasa mortadela z pieczarkami - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielnego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białdo różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
10	Kiełbasa szynkowa drobiowa- Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 70%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa Smak i zapach: Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
11	Kiełbasa zwyczajna (CPV-15131700-2) Kiełbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
12	Kiełbasa żywiecka (CPV-15131100-6) - kiełbasa wieprzowo – wołowa, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, niedopuszczalne do produkcji stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie oraz substancji uzupełniających i zwiększających wodochłonność. Wymagania: wygląd – batony w osłonkach sztucznych zdejmowalnych o średnicy od 55mm do 65mm, batony długości ok. 30cm, składniki równomiernie rozmieszczone, powierzchnia batonu o barwie brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu, kształt umożliwiający równomierne porcjowanie; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie

DKw.2232.13.2026

	powierzchni osłonki, wygląd na przekroju - barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała do kremowej, konsystencja – dość ściśła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, skład surowcowy – zawartość mięsa min. 55% ,smak i zapach – właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
13	Kaszanka CPV-15131134-3 Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brązowo - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
14	Klops drobiowy waga 1 sztuki 80-90g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących. Kształt kulisty o średnicy do 5 cm - pakowany hermetycznie do 3 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
15	Mielonka drobiowa (baton drobiowy) - produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego,. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw smakowych poddanych procesom obróbki technologicznej. Wyrób w osłonce sztucznej o długości od 35 do 40 cm i średnicy 10 do 12 cm. Powierzchnia batonu gładka o barwie różowo - białej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Nie mniej niż 75% stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
16	Mielonka kanapkowa- wyrób z mięsa wieprzowo-wołowego, formowany, średniorozdrobiony, do bezpośredniego spożycia. Skład surowcowy min. 30% mięsa wieprzowego, 5% mięsa wołowego, tłuszcz, przyprawy. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw smakowych z wyraźnie wyczuwalnym smakiem konserwowym. Wyrób w osłonce sztucznej o długości od 35 do 40 cm i średnicy 10 do 12 cm. Powierzchnia batonu gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; -obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
17	Mielonka wieprzowa – baton wieprzowy- produkt średnio rozdrobiony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonce. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni

DKw.2232.13.2026

18	Parówka cienka drobiowa - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o R 23, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
19	Paszтет drobiowy - wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa z kurcząt, podrobów z kurcząt, tłuszczu drobiowego, białka roślinnego i kaszy manny, bez dodatku produktów wieprzowych. wygląd ogólny– wyrób wędzony w osłonce naturalnej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu: w kształcie batonu lub związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40mm i długości 40 – 45cm, niedopuszczalne zabrudzenia, obślizgłość i naloty pleśni, • wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie, konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników, •smak i zapach – charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
20	Paszтет wieprzowy zapiekany w foremkach - Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
21	Paszтетowa podwędzana (wątrobianka) CPV-15131310-1 - wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby, masek i mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu wieprzowego i kaszy manny, bez dodatku krwi spożywczej, parzona, wędzony w osłonce naturalnej. Wymagania: • wygląd ogólny– wyrób wędzony w osłonce naturalnej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu: w kształcie batonu lub związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40mm i długości 40 – 45cm, niedopuszczalne zabrudzenia, obślizgłość i naloty pleśni, • wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie, • wygląd na powierzchni – jasnokremowa z szarym odcieniem, • konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników, • smak i zapach – charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. *zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; *wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; - obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni

DKw.2232.13.2026

22	Paszтетowa wieprzowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
23	Pieczeń rzymska drobiowa - Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
24	Polędwica drobiowa (CPV-15131135-0) Produkt homogenizowany, w osłonce sztucznej. Wymagania: • wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm do 45cm i średnicy ok. 80mm: osłonka ściśle przylegająca do farszu, kształt umożliwiający równomierne porcjowanie; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, • wygląd na przekroju - barwa mięsa charakterystyczna dla użytych składników, dopuszczalny odcień różowy, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne komory powietrzne, • konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, • skład surowcowy – mięso drobiowe, przyprawy, • smak i zapach – właściwy dla mięsa peklowanego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. *zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; *wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem wymagania chemiczne: Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; - obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
25	Pulpet mięsno-jarzynowy produkt gotowy do bezpośredniej obróbki termicznej, uzyskany z mięsa drobiowego w dodatkiem warzyw (marchew, pietruszka, seler) i przypraw; pakowany hermetycznie w opakowania do 5 kg. Waga jednostkowa produktu gotowego do obróbki termicznej w granicach 80 - 90 g. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 14 dni
26	Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia - salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju - barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja - soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
27	Salceson włoski (CPV-15131100-6) - wędlina podrobowa otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych, mięsa z głów wołowych peklowanych, skórek wieprzowych, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona. Wymagania: • wygląd ogólny– wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni, • wygląd na przekroju– barwa właściwa dla użytych surowców, widoczne duże elementy mięsa min.80% stanowią elementy o średnicy 25mm, • wygląd na powierzchni – szara do różowej, • konsystencja – ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien

DKw.2232.13.2026

	rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników • skład surowcowy- głowizna i skórki wieprzowe, rosół, przyprawy, czosnek, kminek • smak i zapach – charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. *zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; *wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni
28	Serdelki drobiowe Kiełbasa drobiowa wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsnotłuszczowe zostały zhomogenizowane) Wymagania: powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtawym: osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja –ściśła, elastyczna, brak rozwarstwiania po podgrzaniu Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni
29	Słonina świeża CPV 15412100-0 - podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i z boków półtuszy (w tym z łopatki), bez skóry w formie płatów, nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia). Wymagania: płaty bez skóry o masie nie mniej niż 0,5 – 1kg, grubość płata słoniny mierzona w najszerszym miejscu 3 cm, a w najcieńszym nie mniej niż 1,5cm, obróbka powierzchni – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, niedopuszczalna obecność tkanki mięsnej i gruczołów, a także oślizgłość, nalot pleśni; barwa powierzchni i przekroju poprzecznego – matowa, z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia, wilgotność powierzchni i przekroju poprzecznego – w dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość, konsystencja – jędrna, miękka, odkształcająca się; zapach – swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej, niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
30	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą (CPV 15412100-0) - produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej, tkanek tłuszczowych świń z dodatkiem cebuli .Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobowego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. Wymagania: Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdadne do spożycia bez zastrzeżeń. Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla. • barwa biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym, niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia • konsystencja – stała, jędrna, smarowna; • zapach – charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, - stosowanie środków konserwujących np. octanów, askorbinianów, soli peklującej, zawartość aldehydów - objawy jęłczenia, - obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

DKw.2232.13.2026

31	Szynka drobiowa parzona CPV-15131135-0 - wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych drobiowych i substancji dodatkowych dozwolonych. Wymagania: • wygląd ogólny – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 do 40cm i średnicy ok. 100mm, kształt umożliwiający równomierne porcjowanie; powierzchnia czysta, • wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, składniki równomiernie rozmieszczone i związane masą wiążącą, • konsystencja – ścisła, soczysta, krucha, plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać, • skład surowcowy – mięśnie piersiowe drobiowe min. 45%, przyprawy, • smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, niedopuszczalny smaki zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. *zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; *wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników; - obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
32	Szynka mielonka - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni
33	Szynka z indykiem prasowana - produkt o zawartości mięsa drobiowego w ilości co najmniej 35% , w tym mięsa z indyka 5%, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu – nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni

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

DKw.2232.13.2026

Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia 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

- 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)

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

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.

4. 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.

5. Realizacja dostaw: dwa razy 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

DKw.2232.13.2026

wjazdu pojazdu Wykonawcy może być ograniczony względami bezpieczeństwa jednostki penitencjarnej, co w konsekwencji może wydłużyć czas oczekiwania na wjazd na jej teren.

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

7. 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.