

DKw.2232.05.2026

Specyfikacja asortymentowa

Lp	Asortyment
1	<p><u>Chleb mieszany jasny krojony w folii</u> (foremka lub bochenek 300g): wymagania klasyfikacyjne: produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, struktura i konsystencja – podłużny lub okrągły bochenek, lub kształt nadany formą zbliżony do prostopadłościanu, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100g chleba nie mniejsza niż 200cm³, znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, termin przydatności do spożycia. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1-1,2cm, opakowane folią spożywczą. cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, częstotliwość dostaw: 6 razy w tygodniu, w przypadku dni świątecznych dostawy maksymalnie na dwa dni Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, termin przydatności do spożycia min. 5 dni od daty dostawy Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00-10:00 Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem 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. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Znakowanie: Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>
2	<p><u>Bułka pszenna</u> – pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą Waga 1 szt. 80-100g Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez. Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zdeformowane, zabrudzone, spalone lub ze śladami pleśni . Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach</p>

DKw.2232.05.2026

<p>chropowata o barwie od złocistej to jasnobrązowej</p> <p>Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym, z grudkami mąki lub soli</p> <p>Smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, termin przydatności do spożycia 72 godziny od daty dostawy</p> <p>Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy:8.00-10:00</p> <p>Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.</p> <p>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem</p> <p>Materiał opakowaniowy- dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p> <p>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.</p> <p>Znakowanie: Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>

1. 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. 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 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
- 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 (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2255)
- k) PN-ISO 948 Przyprawy – Pobieranie próbek
- l) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1980)

DKw.2232.05.2026

- m) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)
- n) 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.)
- 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 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
- p) PN-A-74108 Pieczywo-metody badań
- q) PN-A-74104 Pieczywo- pobieranie próbek i kontrola jakości
2. 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.
3. Realizacja dostaw: od poniedziałku do soboty w godzinach 7³⁰-12⁰⁰ w terminach i ilościach uzgodnionych z przedstawicielami Zamawiającego. Każde zamówienie złożone będzie za pośrednictwem telefonu, faxu bądź e-mail najpóźniej do godziny 14⁰⁰ dzień 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.
4. Ilość przedmiotu zamówienia może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego, przy czym proporcjonalnemu zmniejszeniu ulega również cena całkowita wynikająca z przeprowadzonego postępowania przetargowego.
5. Zamawiający, w okresie obowiązywania umowy, zobowiązuje się do odbioru od Wykonawcy dostaw asortymentu obejmujących min. 70% (siedemdziesiąt procent) ilości przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego. Zamawiający będzie żądał przy każdej dostawie wystawionego Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego.
6. 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.
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.