

DKw.2232.04.2026

Specyfikacja asortymentowa

Lp	Asortyment
1	<p>Tłuszcz do smarowania pieczywa - produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji) i modyfikowany;</p> <p>struktura i konsystencja - w temperaturze 20 °C - stała, lekko mazista ;</p> <p>barwa - kremowo - żółta, jednolita w całej masie; smakowość - dobra, zawartość soli - nie więcej niż 0,3%, zawartość tłuszczu - co najmniej 40%, cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników, nie spełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p> <p>Opakowanie jednostkowe :</p> <p>– kostka o masie netto 200g do 250g</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, załamania 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>
2	<p>Olej jadalny rzepakowy - olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)</p> <p>Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p> <p>Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości netto do 5 l. 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>Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p> <p>Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>wymagania jakościowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. smakowość: co najmniej dostateczna 2. Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C - Przejrzysty, klarowny, 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.

DKw.2232.04.2026

- 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 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 (Dz. U.2009.91.740)
- k) PN-ISO 948 Przyprawy – Pobieranie próbek
- l) 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.)
- 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) ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.
- p) 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
- q) PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
- r) PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
- s) PN-A-86901:1997/Az1:2001 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Tłuszcze kuchenne

DKw.2232.04.2026

t) PN-A-86933 Tłuszcze roślinne jadalne. Określenie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie

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.

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.