

DKw.2232.8.2025

## Specyfikacja asortymentowa

**Część I**

Lp	Asortyment
1	<p><b>Paprykarz</b></p> <p><i>mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw.</i></p> <p><i>opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 220 do 330g. <u>Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze</u></i></p> <p><i>Zawartość puszki po otwarciu stanowi mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb morskich w ilości nie mniejszej niż 35% oraz <b>ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw</b>; wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju.</i></p> <p><i>barwa: charakterystyczna dla użytych składników, dopuszcza się lekkie ściemnienia</i></p> <p><i>tekstura: soczysta, niejednolita,</i></p> <p><i>smak i zapach: Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych</i></p> <p><i>wygląd: lustro tworzy masa sałatkowa z widocznymi ziarnami ryżu; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju</i></p> <p><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></p> <p><i>Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy</i></p> <p><i>Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.</i></p>
2	<p><b>Przysmak śniadaniowy</b></p> <p><b>Gramatura: 200 - 330g</b> - 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.</p> <p><i>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></p>

## DKw.2232.8.2025

	<i>Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.</i>
--	--

**Cześć II**

<b>Lp</b>	<b>Asortyment</b>
1	<p><b>Cukier</b> - (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003r w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego (Dz. U. 04. poz 5 nr 36).</p> <p><i>Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg .</i></p> <p><i>Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg</i></p>

**Cześć III**

<b>Lp</b>	<b>Asortyment</b>
1	<p><b>Granulat sojowy</b></p> <p><i>produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej</i></p> <p><i>w opakowaniach do 20 kg</i></p> <p><i>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>
2	<p><b>Kostka sojowa</b></p> <p><i>produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej</i></p> <p><i>w opakowaniach do 20 kg</i></p> <p><i>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>
3	<p><b>Kotlety sojowe a`la schabowe</b></p> <p><b>(o gramaturze min.16g/szt)</b></p> <p><i>produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej</i></p> <p><i>w opakowaniach do 10 kg</i></p> <p><i>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>

**Cześć IV**

<b>Lp</b>	<b>Asortyment</b>
1	<p><b>Koncentrat pomidorowy 30%</b></p> <p><i>w opakowaniach szklanych do 1 kg</i></p> <p><i>koncentrat pomidorowy powinien posiadać:</i></p> <p><i>równomiernie podzieloną strukturę i konsystencję wskazującą na prawidłowe metody przetwarzania;</i></p> <p><i>zawartość cukru wyrażoną jako cukier inwentowany w przynajmniej 42% zawartości suchej masy obniżonej przez jakąkolwiek ilość dodanej soli jadalnej;</i></p> <p><i>całkowitą kwasowość miareczkowaną, wyrażoną w skrzystalizowanym kwasie</i></p>

## DKw.2232.8.2025

	<p>cytrynowym, nie przekraczającym 10% zawartości suchej masy zredukowanej o dodaną ilość soli jadalnej;</p> <p>volatile acidity wyrażone w kwasie cytrynowym nie przekraczającym 0,4% masy zawartości suchej masy zredukowanej o dodaną ilość soli jadalnej;</p> <p>poziom pH nie przekraczający 4,5</p> <p>koncentrat pomidorowy powinien mieć:</p> <p>charakterystyczny czerwony kolor;</p> <p>dobry zapach, charakterystyczny dla dobrze przetworzonego technologicznie produktu.</p> <p>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do magazynu</p>
2	<p><b>Groszek konserwowy</b></p> <p>w opakowaniach do 800 g; puszka z samootwieraczem, bądź opakowanie szklane</p> <p>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</p>
3	<p><b>Fasolka konserwowa szparagowa</b></p> <p>w opakowaniach do 1000g( puszka z samootwieraczem, bądź opakowanie szklane )</p> <p>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</p>
4	<p><b>Sałátka obiadowa szwedzka w opakowaniach do 4 kg</b></p> <p>Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.</p> <p>wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,</p> <p>konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,</p> <p>smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno - słodki,</p> <p>zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 1,5%</p> <p>stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45%</p> <p>- Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych</p> <p>brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od dnia dostawy do magazynu zamawiającego</p>
5	<p><b>Leczo pieczarkowe</b></p> <p>w opakowaniach jednostkowych do 5 kg</p> <p>Pod pojęciem „Leczo” zamawiający rozumie przetworzone i zakonserwowane: pieczarki, paprykę wraz z innymi warzywami; smak: charakterystyczny dla leczo</p> <p>cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, smak mocno słony lub stęchły, objawy psucia,</p>

## DKw.2232.8.2025

<p><i>pleśnienia, brak oznakowań opakowań, opakowania uszkodzone</i></p> <p><i>Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>
---

**Część V**

<b>Lp</b>	<b>Asortyment</b>
1	<p><b>Marmolada w opakowaniach do 15 kg</b></p> <p><i>Marmolada jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:</i></p> <p><i>1)cukrów;</i></p> <p><i>2)wody;</i></p> <p><i>3)jednego lub więcej następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego lub skórki.</i></p> <p><i>2. Ilość owoców cytrusowych wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 200 g, z czego nie mniej niż 75 g powinno być uzyskane z owocni wewnętrznej (endokarpu).</i></p> <p><i>Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe</i></p> <p><i>1. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:</i></p> <p><i>1)cukrów;</i></p> <p><i>2)pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.</i></p> <p><i>2.Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1.000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż:</i></p> <p><i>1)1.100 g - w przypadku marmolady twardej;</i></p> <p><i>2)800 g - w przypadku marmolady miękkiej.</i></p> <p><i>Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>
2	<p><b>Dżem w opakowaniach do 15 kg</b></p> <p><i>Dżem jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:</i></p> <p><i>1)cukrów;</i></p> <p><i>2)wody;</i></p> <p><i>3)pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców.</i></p> <p><i>2. Dżem wytworzony z owoców cytrusowych może być sporządzany z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.</i></p> <p><i>3. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350 g, z zastrzeżeniem ust. 4.</i></p> <p><i>4. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż:</i></p> <p><i>1)250 g - w przypadku pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek,</i></p>

**DKw.2232.8.2025**

<p><i>owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy;</i>  <i>Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu</i></p>
--

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 2022r. poz.2132 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.);
  - 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) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2022 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów\_środków spożywczych (Dz.U. z 2022 poz. 2114)
  - 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
  - PN-A-79008 Koncentraty spożywcze- pobieranie i przygotowanie próbek
  - 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)
  - PN -A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek
  - rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. UE. L.2011.157.1 z dnia 15 czerwca 2011r.);
  - rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)

**DKw.2232.8.2025**

- 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
- PN-A-86732:1992 Konserwy rybne - Badanie jakości
- 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. )
- ustawy z dnia 16 grudnia 2005r o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Z 2017 poz 242 z późn. zm)
- rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r ustanawiającego szczególnie przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (dz. Urz. UEL 139 z 30-04-2004r ) /jeżeli dotyczy/
- PN-A-86951:2006 - Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe - Sosy
- PN-A-77802:2007 - Przetwory warzywne -fasolka konserwowa
- PN-A-77807:1997/Az1:2004 - Produkty warzywne - Warzywa konserwowe
- PN-A-77803:2007 - Przetwory warzywne- Groszek konserwowy

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: nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu, od poniedziałku do piątku w godzinach 8<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> w terminach i ilościach uzgodnionych z przedstawicielami Zamawiającego. Każde zamówienie złożone będzie za pośrednictwem telefonu, faxu bądź e-mail najpóźniej do godziny 14<sup>00</sup> na 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.