

DKw.2232.03.2026

Specyfikacja asortymentowa

Część I

| Lp | Asortyment |
|----|---|
| 1 | <p>Mleko w proszku granulowane odtłuszczone <i>(produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych</i> <i>zawartość wody: nie więcej niż 4%, minimalna zawartość białka-34%</i> <i>termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego</i> <i>wygląd: sypkie granulki barwy białokremowej -jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych</i> <i>Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostaw mleka cukierniczego.; w przypadku , gdy podczas gotowanie mleko „sie waży“- zamawiający wymaga zmiany mleka na inny gatunek odpowiadający ogólnie przyjętym normom</i> <i>cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania</i> <i>w opakowaniach jednostkowych do 20 kg,</i></p> |
| 2 | <p>Kostka topiona 100g <i>produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym</i> <i>o zawartości tłuszczu min. 16%</i> <i>opakowanie jednostkowe: kostka 100g</i> <i>Skład: sery, woda, tłuszcz roślinny do 12%, mleko w proszku, białka mleka, skrobia, serwatka w proszku, sole emulgujące, sól</i> <i>opakowanie bezpośrednie nie może być uszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny(o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, miąższ w miarę miękki, elastyczny, jednolity w całej kostce, barwa naturalna, jednolita w całej masie;</i> <i>smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego rodzaju produktu topionego ze swoistym posmakiem topienia, smak i zapach łagodny lub pikantny, Konsystencja , smarowna, jednolita, bez ziarnistości. Barwo jednolita, z widocznymi cząstkami w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom.</i> <i>etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i> <i>cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, piekący, mdły i gorzki. niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęłczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy,smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki zafalszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zdeformowane kształty;</i> <i>opakowanie zbiorcze: karton max 10 kg</i> <i>minimalny termin przydatności do spożycia: 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego</i></p> |
| 3 | <p>Śmietanka spożywcza - warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje ona usunięta z powierzchni mleka poprzez zbieranie lub ekstrahowanie z mleka przez odwirowanie w oddzielnym śmietanki, posiada ona, poza innymi składnikami mleka, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu; śmietanka sterylizowana lub pasteryzowana słodka <i>Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; , o zawartości tłuszczu 12% ; surowiec- mleko;</i> <i>Wymagania</i> <i>Wygląd i barwa :płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w</i></p> |

DKw.2232.03.2026

| | |
|---|--|
| | <p>przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej</p> <p>Smak i zapach : Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji</p> <p>Konsystencja : Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista</p> <p>cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; niedopuszczalna obecność bakterii z grupy coli, salmonella, gronkowców chorobotwórczych</p> <p>opakowanie bezzwrotne do 10 l, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 15dni,</p> |
| 4 | <p>Serek homogenizowany naturalny</p> <p>zawartość tłuszczu nie mniej niż 3% +/-2%, zawartość wody nie więcej niż 70 %, smak – naturalny,</p> <p>Smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji</p> <p>Konsystencja i struktura: jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość, porowata, bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników,</p> <p>Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie</p> <p>Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18 (zg. Z PN-EN ISO 5534 lub normy równoważnej)</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%] 5,5±0,5 (zg z PN-EN ISO 1735 lub normy równoważnej)</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>cechy dyskwalifikujące:</p> <p>niedopuszczane jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, wystąpienie rozwarstwienia produktu;</p> <p>Masa netto powinna zgodna z deklaracją producenta.</p> <p>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.</p> <p>Okres przydatności do spożycia sera homogenizowanego naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o gramaturze od 100g do 200g. oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze</p> <p>Opakowanie jednostkowe winno być etykietowane, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</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> |
| 5 | <p>Serek twarogowy granulowany – wiejski (ziarnisty)</p> <p>Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo -podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.</p> <p>struktura i konsystencja- jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominający mi swym wyglądem rozdrobniony styropian w lekko płynnym serze, ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach- śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30%, dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji, lekko mączystą konsystencję, +/- 2% odstępstwa od zawartości tłuszczu</p> <p>cechy dyskwalifikujące:</p> |

DKw.2232.03.2026

| | |
|---|--|
| | <p><i>niedopuszczane jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, wystąpienie rozwarstwienia produktu,</i></p> <p><i>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</i></p> <p><i>opakowania jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego od 150g do 200g; etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i></p> <p><i>termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 10 dni;</i></p> <p>oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze</p> <p><i>Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.</i></p> <p><i>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.</i></p> <p><i>Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</i></p> <p><i>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</i></p> <p><i>Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.</i></p> <p><i>Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.</i></p> |
| 6 | <p>Jogurt naturalny</p> <p><i>Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i>.</i></p> <p><i>Wymagania organoleptyczne</i></p> <p><i>Wygląd</i></p> <p><i>Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity</i></p> <p><i>Barwa: Biała do lekko kremowej</i></p> <p><i>Smak i zapach :Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki</i></p> <p><i>Konsystencja :Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta</i></p> <p><i>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</i></p> <p><i>Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.</i></p> <p><i>Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem</i></p> <p><i>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu</i></p> <p><i>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości od 100g do 200g. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania produktu w stałej gramaturze</i></p> <p><i>Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</i></p> <p><i>Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</i></p> |
| 7 | <p>Twaróg chudy</p> <p><i>świeży, dobrze odciśnięty, dający możliwość pokrojenia w plastry , ser formowany w kostki 200g , opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego;etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym</i></p> <p><i>częstotliwość dostaw do 4 razy w miesiącu, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 14 dni</i></p> |

DKw.2232.03.2026

| | |
|---|---|
| 8 | <p>Ser twarogowy kremowy, typu „kanapkowy”, do smarowania pieczywa <i>zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 % - Produkt otrzymany z twarogu, śmietanki, mleka w proszku z dodatkiem smakowym (szczypiorek, czosnek, warzywa). Homogenizowany, termizowany. smak i zapach: łagodny, w przypadku sera zawierającego dodatki ziołowe charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko kwaskowaty. Zapach pasteryzacji bez zapachów obcych, lekko ziołowy -w przypadku sera smakowego. Konsystencja, jednolita, gładka, kremowa, smarowna. Barwa jednolita w całej masie, biała do jasnokremowej, dopuszczalne kawałki dodatków – przypraw. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia serek w pudełku z tworzywa sztucznego o gramaturze od 100-150 g(stała gramatura podczas realizacji umowy) Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.</i></p> |
|---|---|

Część II

| Lp | Asortyment | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|--|---|-------|-----------|----|---------|--|----|--------|---|----|--------|-------------------------------------|----|--------|---|----|-------------------|-------------|----|--------|-----------------------------|
| 1 | <p>Jajka spożywcze jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja M—jaja określone w kategorii wagowej, jako średnie, ważące od 53g do 63g <i>wymagania jakościowe: jajka zgodne z klasą A, wg kategorii M(średnie), jaja muszą być oznakowane zgodnie z normą, na opakowaniach transportowych musi być umieszczona etykieta lub nalepka z informacjami zawierającymi nazwę lub nr producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, datę pakowania, Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>L.p.</th> <th>Cechy</th> <th>Wymagania</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Skorupa</td> <td>o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Komora</td> <td>o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Białko</td> <td>przejrzyste, gęste, bez ciał obcych</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>Żółtko</td> <td>Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.</td> <td>Tarczka zarodkowa</td> <td>niewidoczna</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.</td> <td>Zapach</td> <td>swoisty, bez obcego zapachu</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Wymagania chemiczne: Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem: Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj; 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.)</i></p> | L.p. | Cechy | Wymagania | 1. | Skorupa | o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona | 2. | Komora | o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm | 3. | Białko | przejrzyste, gęste, bez ciał obcych | 4. | Żółtko | Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych | 5. | Tarczka zarodkowa | niewidoczna | 6. | Zapach | swoisty, bez obcego zapachu |
| L.p. | Cechy | Wymagania | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Skorupa | o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Komora | o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Białko | przejrzyste, gęste, bez ciał obcych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Żółtko | Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Tarczka zarodkowa | niewidoczna | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Zapach | swoisty, bez obcego zapachu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

DKw.2232.03.2026

| |
|---|
| <p><i>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).</i></p> <p><u>Wymagania mikrobiologiczne:</u> Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. <i>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.)</i> <i>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.).</i></p> <p><u>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</u></p> <p><u>Pakowanie</u> Wyłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj):</p> <p><u>Znakowanie:</u> Jaja klasy „A” znakuje się następująco: Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z: kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 –klatkowy), kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski), weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm).</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 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.2232.03.2026

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

- 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)
- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 8 lipca 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana
- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie- Napoje mleczne
- 54/A-86245 Twaróg
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- rozporządzenie Wspólnoty Europejskiej nr 2295/2003, określające zasady sortowania, oznakowania i pakowania jaj konsumpcyjnych

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 wymagania sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi Wykonawca.

4. Realizacja dostaw: w przypadku artykułów spożywczych wymienionych w częściach od 1 do 2 oraz w 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 wjazdu pojazdu Wykonawcy może być ograniczony względami bezpieczeństwa jednostki penitencjarnej, co w konsekwencji może wydłużyć czas oczekiwania na wjazd na jej teren.

DKw.2232.03.2026

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 ok. 70% (siedemdziesiąt procent) 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.