

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na
„Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych, sypkich, strączkowych, sojowych
do Zakładu Karnego w Siedlcach”

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE STRĄCZKOWE I SYPKIE

Lp.	Nazwa	ilość w kg / L	Opis przedmiotu zamówienia
1	Groch połówki łuskany (op. Max 25kg) [kg]	1800	<ul style="list-style-type: none">• jednoodmianowy ma być zdrowy, czysty, suchy, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchliżny, przebrany, bez zanieczyszczeń, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.• Opakowanie worków do 25 kg.
2	Fasola średnia (op. Max 25kg) [kg]	1500	<ul style="list-style-type: none">• powinna być zdrowa, czysta, sucha, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchliżny, ziarna zbliżonej wielkości, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednoodmianowy, bez zanieczyszczeń.• Opakowanie worków do 25 kg.
3	Ciecierzycza op. do 25kg	800	<ul style="list-style-type: none">• wygląd – duże ziarna• barwa – kremowa• Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,• opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa• oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania• datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.• Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy
4	Ryż biały op. do 25kg [kg]	2500	<ul style="list-style-type: none">• Ryż długozłaznisty, kolor jasny, bez przebarwień, bez zanieczyszczeń. Ziarno zdrowe, czyste, suche, zawartość ziaren połamanych oraz mączki nie więcej niż 1,5%, barwa biała, smak i zapach swoiste,• opakowania do 25 kg.
5	Mąka ziemniaczana op. max 25 kg [kg]	50	<ul style="list-style-type: none">• Barwa biała, zapach i smak swoisty, o• pakowania do 25 kg

CZĘŚĆ II – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE SOJOWE

Lp.	Nazwa	ilość w kg	Opis przedmiotu zamówienia
1	Kostka sojowa [kg]	100	<ul style="list-style-type: none">• produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 20x20x15 mm)• Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych. Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna.• Opakowanie worków do 15 kg
2	Kotlety sojowe	250	<ul style="list-style-type: none">• produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 50x50x10 mm)

	[kg]		<ul style="list-style-type: none"> • Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych. Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna. • Opakowanie worków do 15 kg.
3	Granulat sojowy	250	<ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia odpowiadającego parametrom jakościowym zgodnym z stosowanymi normami i pochodzącego z najświeższej partii. • musi cechować się wysokimi walorami smakowymi, a pod względem organoleptycznym powinien mieć odpowiednią barwę, smak, zapach (charakterystyczny dla przedmiotu zamówienia) • musi być pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych i chemicznych. • musi być oznakowany zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego w tym zakresie. • Granulat sojowy - produkowany z wysokiej jakości mąki sojowej, niemodyfikowany genetycznie - 100% produkt roślinny. • Pożądana forma pakowania: opakowania do 25 kg.

CZĘŚĆ III – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE MAKARONY

Lp.	Nazwa	ilość w kg	Opis przedmiotu zamówienia
1	Makaron formy różne op. max 25 kg	6000	<ul style="list-style-type: none"> • bezjajeczny, różne formy (świderki, kolanka, falbanki, rurka) w zależności od zapotrzebowania danej jednostki, • opakowania do 25 kg.

CZĘŚĆ IV – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE KASZE

Lp.	Nazwa	ilość w kg	Opis przedmiotu zamówienia
1	Kasza jęczmienna op. max 25 [kg]	3000	<ul style="list-style-type: none"> • Barwa jasnoszara, • zapach i smak swoisty, • zawartość ziaren połamanych oraz mączki nie więcej niż 1,5%
2	Kasza manna op. max 25 kg [kg]	50	<ul style="list-style-type: none"> • Bez grudek, mąki i otrąb, barwa biała z odcieniem żółtawym, zapach i smak swoisty, wilgotność poniżej 15%; • opakowania do 25 kg
3	Kasza pęczak op. max 25 kg [kg]	2000	<ul style="list-style-type: none"> • kasza wytwarzana z obtuskanych nasion gryki. • produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. • Opakowanie: worki od 1 kg – 25 kg

CZĘŚĆ V – CUKIER

Lp.	Nazwa	ilość w kg	Opis przedmiotu zamówienia
1	Cukier biały rafinowany w workach od 1 do 25 kg [kg]	650	<ul style="list-style-type: none"> • Cukier biały, konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek • Pakowany w worki do 25 kg.

CZĘŚĆ VI – PRZETWORY OWOCOWE

Lp.	Nazwa	ilość w kg	Opis przedmiotu zamówienia
1	Dżem truskawkowy niskosłodzony (wiadro do 15kg) [kg]	3500	<ul style="list-style-type: none">Niskosłodzony, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g w 100 g produktu; barwa,smak i zapach charakterystyczne dla owocu użytego do produkcji.Opakowania plastikowe, waga netto w opakowaniu do 15 kg
2	Marmolada wieloowocowa niskosłodzona (wiadro do 15 kg) [kg]	3500	<ul style="list-style-type: none">przetwór owocowy z przetartych owocówbez zawartości żelatyny pochodzenia zwierzęcegowiadro do 15 kg

CZĘŚĆ VII – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE, PRZYPRAWY, SOSY, WODA

Lp.	Nazwa	ilość w kg / L	Opis przedmiotu zamówienia
1	Czosnek granulowany	25	<ul style="list-style-type: none">Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.Opakowanie do 5 kg.
2	Herbata granulowana	80	<ul style="list-style-type: none">po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.Opakowanie od 10 kg – 50 kg.
3	Jarzyńka – przyprawa	100	<ul style="list-style-type: none">struktura i konsystencja - sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak, zawartość suszonych warzyw min 15%. Nie dopuszcza się: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.Opakowanie do 5,0 kg.
4	Bulion drobiowy	40	<ul style="list-style-type: none">produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.opakowanie do 5 kg
5	Bulion wołowy	40	<ul style="list-style-type: none">produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.opakowanie do 5 kg
6	Bulion jarzynowy	60	<ul style="list-style-type: none">produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.opakowanie do 5 kg

7	Kawa zbożowa	80	<ul style="list-style-type: none"> po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak kawy, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. opakowania do 25 kg
8	Kwasek cytrynowy	5	<ul style="list-style-type: none"> Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego. opakowanie do 1kg
9	Liść laurowy	10	<ul style="list-style-type: none"> produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 10 kg.
10	Majeranek	15	<ul style="list-style-type: none"> produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa dla użytych składników, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 10 kg.
11	Ocet [L]	100	<ul style="list-style-type: none"> 10%, klarowny, produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego. Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu: sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne, sztuczne i naturalne olejki-pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, substancje wyekstrahowane z wyłoków, kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiegokolwiek substancji, w której dodatek jest dozwolony. Opakowanie jednostkowe bańka do 5 l, plastikowa z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
12	Papryka słodka mielona	50	<ul style="list-style-type: none"> przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg.
13	Pieprz naturalny mielony	80	<ul style="list-style-type: none"> przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutaminianu sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg.
14	Przyprawa do zup w płynie (L)	200	<ul style="list-style-type: none"> struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach - czysty, mocno, dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu. Nie dopuszcza się: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjnej i ich

			<p>produkty uboczne, brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> Opakowanie jednostkowe do 5,0 l butelki plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
15	sos pieczeniowy	30	<ul style="list-style-type: none"> produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg
16	sos do makaronu	100	<ul style="list-style-type: none"> produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg
17	sos sałatkowy	50	<ul style="list-style-type: none"> produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa,

			<ul style="list-style-type: none"> • smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. • Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. • Opakowanie do 5 kg
18	Sól spożywcza drobnoziarnista	800	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw • Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. • Opakowanie worków do 25 kg.
19	Ziele angielskie	8	<ul style="list-style-type: none"> • produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. • Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. • Opakowanie do 5 kg.
20	Chrzan tarty	50	<ul style="list-style-type: none"> • produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwas cytrynowy, cukier, przyprawy. • Opakowanie do 1 kg.
21	Koncentrat pomidorowy 30%	1000	<ul style="list-style-type: none"> • koncentrat z naturalnych składników, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia oraz nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa. Barwa produktu – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo zapachowych. Dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie. Dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw. Smak i zapach – kwaśny, słony, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów. Produkt bez dodatku glutamianu sodu. • Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodności, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń.

			<ul style="list-style-type: none"> Opakowania plastikowe lub metalowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
22	Musztarda	250	<ul style="list-style-type: none"> struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie. Smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy. Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw. Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne. Opakowania plastikowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
23	Szczaw konserwowy	100	<ul style="list-style-type: none"> produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację. Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie. Konsystencja - gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej. Smak i zapach charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych. Stoik do 1 kg.
24	Woda mineralna n/gaz 1,5 l	1000	<ul style="list-style-type: none"> Woda nienasycona CO2 (niegazowana), bezbarwna, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, bezwonna i bez obcych posmaków; opakowania: butelki plastikowe o pojemności 1,5 l; opakowania zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe. Jakość wody powinna spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31.03.2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 nr 85 poz. 466) oraz dostarczona woda musi posiadać Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny Dostarczona woda musi być przydatna do spożycia przez okres 12 miesięcy od daty każdorazowej dostawy oraz pochodzić z bieżącej produkcji.
25	Woda mineralna gaz 1,5 l	1000	<ul style="list-style-type: none"> Woda nasycona CO2 (niegazowana), bezbarwna, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, bezwonna i bez obcych posmaków; opakowania: butelki plastikowe o pojemności 1,5 l; opakowania zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe. Jakość wody powinna spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31.03.2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 nr 85 poz. 466) oraz dostarczona woda musi posiadać Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny Dostarczona woda musi być przydatna do spożycia przez okres 12 miesięcy od daty każdorazowej dostawy oraz pochodzić z bieżącej produkcji.
26	Koperek suszony	20	<ul style="list-style-type: none"> Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg.
27	Budyń śmietankowy	50	<ul style="list-style-type: none"> Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego. opakowanie do 5kg

28	Kisiel owocowy	50	<ul style="list-style-type: none"> • Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. • Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego. • opakowanie do 5 kg
29	Nać pietruszki suszona	10	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany. • Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 5 kg.
30	Wafle ryżowe (bez dodatku glutenu)	50	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt wytworzony z ziaren ryżu, niesolony bez dodatków smakowych, • op. 110 – 130 g ofoliowane
31	Majonez	150	<ul style="list-style-type: none"> • struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, jednolity w całej masie. • Smak i zapach –właściwy dla tego rodzaju produktu • Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne. • Opakowania plastikowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
32	Ketchup	250	<ul style="list-style-type: none"> • struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, jednolity w całej masie. • Smak i zapach –właściwy dla tego rodzaju produktu • Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne. • Opakowania plastikowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
33	Zupa pieczarkowa	100	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. • opakowania od 1kg do 5 kg
34	Żurek sypki	100	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. • opakowania od 1kg do 5 kg
35	Barszcz biały	100	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. • opakowania od 1kg do 5 kg
36	kukurydza konserwowa	80	<ul style="list-style-type: none"> • Ziarna kukurydzy w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka. • opakowania szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga od 300 g do 3,0 kg • Wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą.
37	Groszek konserwowy	80	<ul style="list-style-type: none"> • Ziarna groszku zielonego w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka; • opakowania szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga od 400 g do 3,0 kg . • Wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą.

Informacje dodatkowe:

1. Towar powinien być dostarczany bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
2. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
3. Wykonawca wymieni lub uzupełni reklamowany towar w terminie od momentu zgłoszenia reklamacji.
4. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia nie może być krótszy niż 75 % okresu, w którym towar zachowuje zdolność spożycia określoną na opakowaniu lub w odpowiedniej normie.
5. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. Każdy asortyment produktów powinien być opatrzony etykietą zawierającą co najmniej następujące dane:
 - a) nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,
 - b) waga netto,
 - c) sposób przechowywania,
 - d) termin przydatności do spożycia.
7. **Terminy:**
 - 1) termin realizacji dostaw:
wielkość dostaw ustalana będzie każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót)
 - 2) częstotliwość dostaw:
 - a) **1 raz w miesiącu – po ustaleniu z Zamawiającym.**
8. **Miejsce realizacji dostaw:** Zakład Karny w Siedlce, ul. Piłsudskiego 47, 08- 110 Siedlce;