**Załącznik nr 1**

sygnatura znak sprawy: DKw.2233.64.2023

**PRODUKTY SPOŻYWCZE: Strączkowe, sypkie i sojowe**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Opis przedmiotu zamówienia |
| 1 | Groch połówki łuskany (op. Max 25kg) [kg] | * jednoodmianowy ma być zdrowy, czysty, suchy, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, przebrany, bez zanieczyszczeń, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. * Opakowanie worek do 25 kg. |
| 2 | Fasola średnia (op. Max 25kg) [kg] | * powinna być zdrowa, czysta, sucha, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, ziarna zbliżonej wielkości, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednoodmianowy, bez zanieczyszczeń. * Opakowanie worek do 25 kg. |
| 3 | Kostka sojowa [kg] | * 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 worek do 15 kg |
| 4 | Kotlety sojowe [kg] | * produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 50x50x10 mm) * Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych. Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna. * Opakowanie worek do 15 kg. |
| 5 | Ryż biały op. do 25kg [kg] | * Ryż długoziarnisty, 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. |
| 6 | Mąka pszenna typ 650 op. max. 25 kg [kg] | * Mąka pszenna typ 650 – otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy. Bez grudek, barwa jednolita, biała z odcieniem żółtym, zapach i smak swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty oraz gorzki smak * Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego * Opakowany w folię z tworzywa sztucznego lub innych odpowiednich materiałów dopuszczonych do pakowania środków spożywczych, zawierającą trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu , pakowane maksymalnie do 25 kg |
| 7 | Mąka ziemniaczana op. max 25 kg [kg] | * Barwa biała, zapach i smak swoisty, o * pakowania do 25 kg |
| 8 | Kasza jęczmienna op. Max 25 [kg] | * Barwa jasnoszara, zapach i smak swoisty, zawartość ziaren połamanych oraz mączki nie więcej niż 1,5% * opakowania do 25 kg. |
| 9 | Kasza manna op. Max 25 kg [kg] | * Bez grudek, mąki i otrąb, barwa biała z odcieniem żółtawym, zapach i smak swoisty, wilgotność poniżej 15%; * opakowania do 25 kg |
| 10 | Płatki owsiane op. max 25 kg [kg] | * 100% płatki owsiane; * opakowania do 25 kg |
| 11 | Kasza gryczana [kg] | * Prażona, barwa jasnobrązowa do brunatnej, zapach i smak swoisty, zawartość ziaren połamanych oraz mączki nie więcej niż 1,5%, * opakowania do 25 kg. |
| 12 | Kasza jaglana [kg] | * Barwa żółta lub biała, zapach i smak swoisty, zawartość ziaren połamanych oraz mączki nie więcej niż 1,5%, * opakowania do 25 kg. |

**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 niejednolitość, 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 **do** **48 godzin** od momentu zgłoszenia reklamacji.
4. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia nie może być krótszy niż 75 % okresu, w którym towar zachowuje zdatność 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 zawierająca co najmniej następujące dane:

a) nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,

b) waga netto,

c) sposób przechowywania,

d) termin przydatności do spożycia.

1. **Terminy:**
2. termin realizacji dostaw:

**wielkość dostaw ustalana będzie każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 3 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót)**

1. częstotliwość dostaw:
2. **1 raz w miesiącu – po ustaleniu z Zamawiającym**.
3. **Miejsce realizacji dostaw:**
4. Zakład Karny w Płocku, ul. Sienkiewicza 22, 09-402 Płock;
5. Oddział Zewnętrzny w Płońsku Zakładu Karnego w Płocku, ul. Warszawska 49, 09-100 Płońsk.