**Załącznik nr 1** sygnatura znak sprawy: DKw.2233.37.2023

**RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: Przyprawy, sosy, woda**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Opis przedmiotu zamówienia |
| 1. | Herbata granulowana [kg] | * 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.
 |
| 2. | Jarzynka – przyprawa [kg] | * 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.
 |
| 3. | Bulion drobiowy  | * 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
 |
| 4. | Kawa zbożowa [kg] | * 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
 |
| 5. | Liść laurowy [kg] | * produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, 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, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
* Opakowanie do 10 kg.
 |
| 6. | Majeranek [kg] | * produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, 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.
 |
| 7. | Ocet [l] | * 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 wytłoków, kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji, w której dodatek jest dozwolony.
* Opakowanie jednostkowe bańka do 5 l ,plastikowa z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
 |
| 8. | Papryka słodka mielona [kg] | * 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.
 |
| 9. | Pieprz naturalny mielony [kg] | * 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.
 |
| 10. | Przyprawa do zup w płynie [l] | * 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 fermentacyjne i ich produkty uboczne, brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
* Opakowanie jednostkowe do 5,0 l butelki plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
 |
| 11. | Sos biały [kg] | * produkt spożywczy otrzymywany z maltodekstryny, skrobi modyfikowany, mleka odtłuszczonego w proszku (min. 18%), zasmażki (mąka pszenna, tłuszcz roślinny), tłuszczu roślinnego, soli, skrobi, oleju roślinnego, laktozy, białka mleka , cukru, cebuli, ekstraktu drożdżowego, aromatów (w tym pochodne mleka). 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 do 5,0 kg.
 |
| 12. | Sos cygański [kg] | * 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 do 5 kg
 |
| 13. | Sos myśliwski [kg] | * 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 do 5 kg.
 |
| 14. | Sól spożywcza drobnoziarnista [kg] | * 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 worek do 25 kg.
 |
| 15. | Ziele angielskie [kg] | * 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.
 |
| 16. | Chrzan tarty [kg] | * produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwasek cytrynowy, cukier, przyprawy.
* Opakowanie do 1 kg.
 |
| 17. | Koncentrat pomidorowy 30% [kg] | * 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, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów. Produkt bez dodatku glutaminianu sodu.
* Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitości, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń.
* Opakowania plastikowe lub metalowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
 |
| 18. | Musztarda [kg] | * 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 niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne.
* Opakowania plastikowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
 |
| 19. | Szczaw konserwowy [kg] | * 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.
* Słoik do 1 kg.
 |
| 20. | Woda mineralna n/gaz 1,5 [l] | * 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 źródlanych 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.
 |
| 21. | Nać pietruszki suszona [kg] | * 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.
 |
| 22. | Wafle ryżowe (bez dodatku glutenu) | * Produkt wytworzony z ziaren ryżu, niesolony bez dodatków smakowych,
 |
| 23. | Ketchup [kg] | * Łagodny, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku i zapachu pomidorowym,
* opakowania plastikowe do 5 kg.
 |
| 24. | Barszcz biały [kg] | * 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
 |
| 25. | Kukurydza konserwowa  | * 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.
 |
| 26. | Groszek konserwowy  | * 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 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.