

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp	Nazwa handlowa produktu	Szczegółowa charakterystyka produktu
<b>CZĘŚĆ I - Konserwy mięsne (CPV: 15131000-5,15131310-1)</b>		
1.	Konserwa wieprzowo - drobiowa typu turystyczna op. Jedn. 300 - 330g,	produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego, drobiowego (dozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielnego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %.opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy. Opakowanie typu puszka z samootwieraczem. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.
2	Paszтет drobiowy konserwa op. jedn. 300-330 g	Paszтет drobiowy - konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, wątroby z kurcząt, mięsa oddzielnego mechanicznie z kurcząt, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki, min. 38% surowców z kurczaka, produkt bez dodatku mięsa wieprzowego. Opakowanie typu puszka z samootwieraczem, bez wad zamknięcia,oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy. niezdeformowane,Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.
3	Paszтет drobiowy alupak op. jedn. 100-130 g	Paszтет drobiowy, alupak - konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, wątroby z kurcząt, mięsa oddzielnego mechanicznie z kurcząt, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki, min. 38% surowców z kurczaka, produkt bez dodatku mięsa wieprzowego. Opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia,oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy. niezdeformowane,Minimalny termin

przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.

Lp	Nazwa handlowa produktu	Szczegółowa charakterystyka produktu
<b>CZĘŚĆ II – Konserwy rybne (CPV: 15241000-9)</b>		
1.	Paprykarz szczeciński konserwa 300-330 g	skład: ryba minimum 25%, ryż, warzywa, przyprawy, cebula, olej roślinny, koncentrat pomidorowy i innych dodatków, opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa z samootwieraczem, winna zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych. Zawartość netto puszki od 300 g do 330 g; Oznakowanie opakowania musi zawierać: nazwę dostawcy producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę termin produkcji i przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.
2.	Sałatka rybna konserwa 300-330 g	Konserwa rybna w opakowaniu aluminiowym lub blaszonym z samootwieraczem. Składniki równomiernie rozmieszczone w całej masie konserwy, zawartość ryby minimum 40%, konsystencja farszu jednolita, zapach i smak charakterystyczny dla użytych składników i przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 12 miesięcy.

#### INFORMACJE DODATKOWE:

- Dostarczane wyroby: powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach żywienia zbiorowego, w tym spełniać warunki: zgodnie z Polską Normą, EN i:
  - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku, poz. 1541 z późn. zm.);
  - rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Z 2017 roku, poz. 774 z późn.zm.)
- Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:** opakowania – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością; oznakowanie i prezentacja - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...) W szczególności: środki spożywcze w opakowaniach - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)
- Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
- Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
- Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.

6. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
7. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, 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.
8. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących najdalej następnego dnia po otrzymanej informacji, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
9. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
10. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
11. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z postanowieniami umowy.
12. Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
13. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
15. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:
  - 1) Termin realizacji zamówienia: **6 miesięcy od 01.01.2023 roku**
  - 2) Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
  - 3) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy po złożeniu telefonicznego zamówienia do wskazanego miejsca dostawy:
    - a) Zakład Karny w Siedlcach, ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce, godz. 8.00 – 12.00
16. Częstotliwość dostaw: **1 raz na miesiąc dla części I i II, w dniach po ustaleniu z Zamawiającym;**
17. Termin przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia: **min. 12 miesięcy od daty dostawy do Zamawiającego**
18. Za dostarczany asortyment odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.