

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE STRĄCZKOWE I SYPKIE

Lp.	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia
1	Groch połówki łuskany (op. Max 25kg) [kg]	<ul style="list-style-type: none">• jednodmianowy ma być zdrowy, czysty, suchy, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, przebrany, bez zanieczyszczeń, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.• Opakowanie worków do 25 kg.
2	Fasola średnia (op. Max 25kg) [kg]	<ul style="list-style-type: none">• powinna być zdrowa, czysta, sucha, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, ziarna zbliżonej wielkości, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednodmianowy, bez zanieczyszczeń.• Opakowanie worków do 25 kg.
3	Ciecierzycza op. do 25kg	<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, nieszczelność,• 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]	<ul style="list-style-type: none">• 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.
5	Mąka ziemniaczana op. max 25 kg [kg]	<ul style="list-style-type: none">• Barwa biała, zapach i smak swoisty, o• pakowania do 25 kg
6	Mleko w proszku półtłuste op. max 25kg	<ul style="list-style-type: none">• Wygląd: proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się,• Barwa: białokremowa, jednolita• Smak i zapach: typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów,• Zanieczyszczenia mechaniczne: niedopuszczalne• Termin przydatności: nie mniej niż 4 miesiące

CZĘŚĆ II – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE SOJOWE

Lp.	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia
1	Kostka sojowa [kg]	<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 [kg]	<ul style="list-style-type: none"> • 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 worków do 15 kg.
3	Granulat sojowy	<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	Opis przedmiotu zamówienia
1	Makaron formy różne op. max 25 kg	<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	Opis przedmiotu zamówienia
1	Kasza jęczmienna op. max 25 [kg]	<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]	<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]	<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	Opis przedmiotu zamówienia
1	Cukier biały rafinowany w workach od 1 do 25 kg [kg]	<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	Opis przedmiotu zamówienia
1	Dżem truskawkowy niskosłodzony (wiadro do 15kg) [kg]	<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]	<ul style="list-style-type: none">• przetwór owocowy z przetartych owoców• bez zawartości żelatyny pochodzenia zwierzęcego• wiadro do 15 kg

CZĘŚĆ VII – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE, PRZYPRAWY, SOSY, WODA

Lp.	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia
1	Czosnek granulowany	<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	<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	<ul style="list-style-type: none">• struktura i konsystencja - sypka, barwa naturalna, niejednorodna, 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	<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	<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	<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	<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	<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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
10	Majeranek	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
11	Ocet [L]	<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	<ul style="list-style-type: none"> • przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutamianu 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	<ul style="list-style-type: none"> • przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutamianu sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak.

		<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opakowanie do 5 kg.
14	Przyprawa do zup w płynie	<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 fermentacyjnych 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).
15	sos pieczeniowy	<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	<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

		<p>bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opakowanie do 5 kg
17	sos sałatkowy	<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
18	sos grzybowy	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego 300 rodzaju sosu. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. • Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego. • opakowania do 5 kg
19	Sos cygański	<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 do 5 kg
20	Sól spożywcza drobnoziarnista	<ul style="list-style-type: none"> • produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych

		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. • Opakowanie worków do 25 kg.
21	Ziele angielskie	<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.
22	Chrzan tarty	<ul style="list-style-type: none"> • produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwas cytrynowy, cukier, przyprawy. • Opakowanie do 1 kg.
23	Koncentrat pomidorowy 30%	<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, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów. Produkt bez dodatku glutaminianu sodu. • Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodności, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń. • Opakowania plastikowe lub metalowe, waga od 0,9 do 5,0 kg.
24	Musztarda	<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 gorczyczy czarnej, jednolita w całej masie. Smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczyczy. Dopuszczalne tolerancje

		<p>dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
25	Szczaw konserwowy	<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. • Słoik do 1 kg.
26	Woda mineralna n/gaz 0,5 l 1,5 l	<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 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.
27	Woda mineralna gaz 1,5 l	<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 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.
28	Koperek suszony	<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.
29	Budyń śmietankowy	<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
30	Kisiel owocowy	<ul style="list-style-type: none"> • Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego,

		<p>nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
31	Nać pietruszki suszona	<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.
32	Wafle ryżowe (bez dodatku glutenu)	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt wytworzony z ziaren ryżu, niesolony bez dodatków smakowych, • op. 110 – 130 g ofoliowane
33	Majonez	<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.
34	Ketchup	<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.
35	Zupa pieczarkowa	<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	Żurek sypki	<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
37	Barszcz biały	<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
38	kukurydza konserwowa	<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.

39	Groszek konserwowy	<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 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 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;