

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa artykułu	Szczegółowy Opis
Sos pieczarkowy	Produkt charakteryzujący intensywnym, grzybowym aromatem. Produkt zawiera suszone pieczarki, warzywa, przyprawy oraz inne składniki. Smak delikatny ,pieczarkowy. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Koper suszony	Produkt otrzymany przez wysuszenie liści i nasion kopru włoskiego , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników, smak delikatny smaku o charakterystycznym anyżowym zapachu Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Liść laurowy	Produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych (wawrzynu szlachetnego), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 1 kg.
Majeranek	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, lekko słodkawy.. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Pietruszka suszona	Produkt otrzymany przez wysuszenie natki pietruszki , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników, smak i zapach intensywny, charakteryzujący się świeżym aromatem oraz delikatnym, ziołowym smakiem . Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Papryka ostra	Przyprawa 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. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Pieprz czarny mielony	Przyprawa 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.

	Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Pieprz ziołowy	Mieszanka pikantnych ziół (z co najmniej 7-8 aromatycznych roślin przyprawowych) barwa naturalna, brunatno-zielona, niejednorodna, właściwa dla użytych składników, smak i zapach intensywny oraz aromat. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 kg.
Sól kuchenna	Produkt spożywczy, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. Składniki: chlorek sodu (NaCl) min. 99,0 %, substancja przeciw zbrylająca E 536 do 1 mg/100 g, jodan potasu (KIO ₃) 3,9 ± 1,3 mg/100 g, Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 25 kg.
Ocet spirytusowy	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 po fermentacyjnych 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. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 1 l.
Bulion drobiowy	Produkt w proszku wytworzony z produktów zwierzęcych i roślinnych. Aromat i smak intensywny, mięsno-warzywny. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 25 kg.
Bulion wołowy	Produkt w proszku wytworzony z produktów zwierzęcych i roślinnych. Aromat i smak intensywny, mięsno-warzywny. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 25 kg.
Zupa pieczarkowa .	Produkt charakteryzujący intensywnym, grzybowym aromatem. Produkt zawiera suszone pieczarki, warzywa, przyprawy oraz inne składniki. Smak delikatny, pieczarkowy. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 10 kg.
Czosnek granulowany	Produkt otrzymany przez wysuszenie i rozdrobnienie świeżych ząbków czosnku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa dla użytych składników, smak i zapach intensywny oraz aromat. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Przyprawa naturalna bez dodatkowych składników. Produkt pakowany w opakowanie z tworzywa sztucznego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowanie max. 5 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, zjeżdżania, 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 **do 8 godzin** 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.

Terminy:

- 1) termin realizacji dostaw:
zamówienia składane telefonicznie z 36 godzinnym wyprzedzeniem przez służbę żywnościową.
- 2) częstotliwość dostaw:
Dostawy odbywać się będą w uzgodnionych terminach

Miejsce realizacji dostaw:

- 1) Zakład Karny w Gorzowie Wielkopolskim ul. Podmiejska 17, 66-400 Gorzów Wielkopolski
- 2) Oddział Zewnętrzny w Słońsku ul. Winna 2, 66-436 Słońsk