Zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy (od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.).

Opis przedmiotu zamówienia.

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | **Przyprawy, sosy, woda** |
| 1 | **czosnek granulowany**:• przyprawa w granulacie;• opakowanie do 5 kg |
| 2 | **herbata granulowana**:• 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 do 50 kg |
| 3 | **bulion drobiowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie do 5 kg |
| 4 | **bulion o smaku wędzonki**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie do 5 kg |
| 5 | **bulion jarzynowy**•całkowicie bezmięsny;• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 6 | **kawa zbożowa**:• 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.;• opakowanie do 25 kg |
| 7 | **kwasek cytrynowy**:• kwasek cytrynowy w formie bezwonnej oraz krystalicznej substancji o wyrazistym mocno kwaśnym smaku;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 8 | **liść laurowy**:• 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 |
| 9 | **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, 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 | **ocet**:• 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 litrów, plastikowa z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) |
| 11 | **papryka słodka mielona**:• 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 |
| 12 | **pieprz naturalny mielony**:• 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 |
| 13 | **sos pomidorowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 14 | **sos sałatkowy**:• mieszanina suszonych ziół i przypraw, w postaci proszku lub granulek, bez grudek;• opakowanie do 5 kg |
| 15 | **sos grzybowy**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego;• opakowanie do 5 kg |
| 16 | **sos biały**:• 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 kg |
| 17 | **sos cygański**:• 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 |
| 18 | **sos serowy**:• 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. |
| 19 | **sól spożywcza drobnoziarnista**:• 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 |
| 20 | **ziele angielskie**:• 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 |
| 21 | **chrzan tarty**:• produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwasek cytrynowy, cukier, przyprawy;• opakowanie do 1 kg |
| 22 | **koncentrat pomidorowy**:• zawartość ekstraktu 30%;• 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.;• opakowanie plastikowe lub metalowe, waga od 0,9 kg do 5 kg |
| 23 | **musztarda**:• 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;• opakowanie plastikowe, waga od 0,9 kg do 5 kg. |
| 24 | **woda niegazowana:**• butelka o pojemności 1,5 litra;• butelkowana, mineralna (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością);• dostarczana w opakowaniu zbiorczym z co najmniej 6 butelek;• na każdej butelce należy umieścić co najmniej następujące informacje:- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników,- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,- nazwę rodzajową wody,- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,- nazwę producenta wody( rozlewni) i jego adres,- zawartość netto,- termin przydatności do spożycia,- warunki przechowywania,- oznaczenie partii produkcyjnej |
| 25 | **koperek suszony**:• produkt naturalny, bez konserwantów, niesiarkowany;• 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 |
| 26 | **nać pietruszki suszona**:• 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 |
| 27 | **wafle ryżowe**:• bezglutenowe, naturalne;• opakowanie jednostkowe od 110 g do 130 g |
| 28 | **ketchup**:• łagodny, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku i zapachu pomidorowym;• opakowanie plastikowe do 5 kg |
| 29 | **zupa pieczarkowa**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych 200 zapachów. Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 30 | **żurek sypki**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 31 | **barszcz biały**:• produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20 litrów z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.;• opakowanie od 1 kg do 5 kg |
| 32 | **kukurydza konserwowa**:• ziarna kukurydzy w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 33 | **fasolka czerwona konserwowa**:• ziarna fasoli w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 34 | **groszek konserwowy**:• Ziarna groszku zielonego w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 35 | **ogórek konserwowy słoiki**:• ogórki w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka; • opakowanie szklane, do 2 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
|  |  |
| 36 | **cieciorka konserwowa**:• ziarna cieciorki w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą• zamiennie dopuszcza się ciecierzycę konserwową |
| 37 | **soczewica konserwowa** • ziarna soczewicy w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka;• opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie, waga do 0,5 kg;• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 38 | **cynamon mielony**• produkt mielony• opakowanie do 5kg• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |
| 39 | **curry**• opakowanie do 5kg • mieszanka przypraw takich jak: imbir, koper włoski, kurkuma, kmin, kozieradka, pieprz czarny, goździki, kolendra, mango, kukurydza, cynamon, czosnek, liść laurowy, chili, papryka słodka, kardamon, lubczyk• wymagane są etykiety z nazwą producenta, terminem przydatności do spożycia, składem i wagą |

1. **Terminy realizacji dostaw**: dostawy realizowane w terminie **do 3 dni od dnia złożenia zamówienia.**
2. **Częstotliwość dostaw**: dostawy realizowane będą **1 raz w miesiącu,** w dni robocze (od poniedziałku do czwartku), **w godzinach od 8:00 do** **12:00.**
3. **Miejsce realizacji dostaw:** Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa - magazyn żywnościowy.