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.