**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiot zamówienia:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu i opis | Minimalny termin przydatności od daty dostawy | Ilość | j.m. |
| **Część I**  artykuły mleczarskie | | | | |
| 1. | **Twaróg chudy** – masa jednostkowa od 0,2 do 0,25 kg, niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę, skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta bez grudek, barwa biała do lekko kremowej. | 15 dni | 3000 | kg |
| 2. | **Mleko w proszku odtłuszczone** – opakowanie jednostkowe do 25 kg, proszek sypki, drobno rozpylony, łatwo rozsypujący się, barwa białokremowa, jednolita. | 60 dni | 400 | kg |
| 3. | **Ser topiony** – kostka 100 gram, produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz  z innych produktów mleczarskich. Wygląd zewnętrzny kształt zbliżony do kostki, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego. Smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topnienia. | 30 dni | 200 | kg |
| 4. | **Serek homogenizowany naturalny** – zawartość tłuszczu max 5 g na 100g ,opakowanie jednostkowe od 100 do 150 g, jednolita, gładka konsystencja. | 15 dni | 750 | kg |
| 5. | **Serek homogenizowany waniliowy** – opakowanie jednostkowe od 100 do 150g, jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość, barwa kremowa, jednolita w całej masie. | 15 dni | 750 | kg |
| 6. | **Serek wiejski** – granulowany, zawartość tłuszczu max 5 g na 100g,opakowanie jednostkowe od 100 do 150g. | 15 dni | 750 | kg |
| 7. | **Śmietana** – Śmietana 18%, opakowanie jednostkowe od 1 litra. Wygląd i barwa płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej, smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja gęstawa - jednolita w całej masie. | 15 dni | 250 | l |
| * **Dostawa jeden raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00**   **Część II**  tłuszcze do smarowania pieczywa | | | | |
| 1. | **Margaryna do smarowania pieczywa** – zawartość tłuszczu min. 60%, masa jednostkowa od 0,2 do 0,25 kg, bez dodatku surowców zwierzęcych, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, barwa kremowa do jasnożółtej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | 3 miesiące | 6000 | kg |
| * **Dostawy raz w miesiącu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.**   **Część III**  tłuszcze do smażenia | | | | |
| 1. | **Olej roślinny rzepakowy jadalny** (uniwersalny)– opakowanie jednostkowe do 5 l. Olej roślinny rzepakowy jadalny uniwersalny, nadający się do smażenia (także w głębokim tłuszczu) płynny, klarowny, o żółtej barwie, brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, smak i zapach typowy dla surowca. | 3 miesiące | 1200 | l |

* **Dostawy raz w miesiącu w dni robocze w godzinach 8:00-12:00.**

**Termin realizacji:**

6 miesięcy – nie wcześniej niż od 01.07.2025r.

**Miejsce realizacji dostaw:**

Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie, ul. Chłopickiego 71A, 04-275 Warszawa