**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 1 - Wyroby garmażeryjne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Naleśniki z serem twarogowym**  Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g  Zawartość farszu nie mniej niż 30%.  Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Naleśniki miękkie, elastyczne, bez pęknięć. Nadzienie równomierne rozmieszczone. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. | 15894200-2 | kg | **680** |
| 2 | **Kopytka domowe**  **Wygląd i konsystencja**   * Kopytka o jednolitym, charakterystycznym kształcie * Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń * Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców * Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta   Temp. przech. 2°C-6°C,  Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. | 15894200-2 | kg | **500** |
| 3 | **Krokiety z mięsem**  Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g.  Farsz mięsny – wieprzowy. Zawartość farszu nie mniej niż 30%.  **Wygląd i konsystencja**   * Krokiety o jednolitym kształcie i wielkości * Panierka równomiernie pokrywająca produkt, bez odspojeń * Barwa złocista po przygotowaniu termicznym * Konsystencja po obróbce: nadzienie soczyste, panierka chrupiąca   Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. | 15894200-2 | kg | **280** |
| 4 | **Pierogi leniwe**  Temp. przech 2°C-6°C.  Składniki: twaróg piekarniczy, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna t-500, płatki ziemniaczane (100% ziemniaka), sól.  **Wygląd i konsystencja**   * Pierogi leniwe o charakterystycznym kształcie i jednolitej wielkości * Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń * Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców * Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta   Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. | 15894200-2 | kg | **480** |
| 5 | **Kluski śląskie**  **Wygląd i konsystencja**   * Kluski o jednolitym, charakterystycznym kształcie (okrągłe z wgłębieniem) * Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń * Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców * Konsystencja po obróbce: miękka, sprężysta, nieklejąca się   Temp. przech. 2°C-6°C,  Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. | 15894200-2 | kg | **480** |
| 6 | **Pancakes naleśniki w s. amerykańskim**  Miękkie, puszyste placki pszenne o delikatnej strukturze i lekko słodkim smaku.  **Wygląd i konsystencja**   * Pancakes o jednolitym, okrągłym kształcie i jednakowej wielkości * Powierzchnia gładka, bez przypaleń * Barwa złocista po przygotowaniu termicznym * Konsystencja po obróbce: miękka, puszysta   Smak i zapach właściwy dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów.  Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. |  | kg | **480** |

1. Wymagania jakościowe:

Świeżość i trwałość: Produkty odpowiednio schłodzone, o terminie przydatności do spożycia zgodnym z etykietą i normami prawnymi.

Wygląd zewnętrzny: jednolity kolor i kształt typowy dla danego wyrobu, bez oznak zepsucia, pleśni, nadpsucia, wyschnięcia lub zanieczyszczeń mechanicznych.

Konsystencja i struktura: odpowiednia dla danego rodzaju wyrobu, np. mięso kruche, soczyste, farsz zwarty, ciasto czy panierka nieuszkodzona.

Smak i zapach: charakterystyczny dla gatunku wyrobu, bez obcych zapachów i posmaków.

W przypadku wyrobów wymagających chłodzenia, należy zapewnić odpowiednie warunki transportu i przechowywania.

1. Pakowanie i oznakowanie
2. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
3. Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem
4. Oznakowanie zawiera co najmniej:
5. nazwę produktu
6. wykaz składników wraz z alergenami
7. masę netto
8. datę produkcji
9. termin przydatności do spożycia
10. warunki przechowywania
11. nazwę i adres producenta lub dostawcy
12. numer partii produkcyjnej
13. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. Wszczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie zwymaganiami wynikającymi z:
14. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności iwymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu itransportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
15. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu ipostępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
16. Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
17. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
18. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.