**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 1 - Wyroby garmażeryjne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | J.m. | Ilość  szacunkowa |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Naleśniki z serem  Wymagania klasyfikacyjne:   wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,   skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja, ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy, sól,  olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,   waga netto jednej sztuki 100g,   kształt rulony,   konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,  właściwa dla mielonego twarogu, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa,  charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,   po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta  naleśnikowego i użytego nadzienia.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,  kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki  zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, z  wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich  pozostałości,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i  zniszczeniami,   oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,  skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o  zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni | 15894200-2 | kg | 717 |
| 2 | Kluski śląskie wyrób garmażeryjny chłodzony  Biało-kremowy kolor, średnicę ok. 4 cm, charakterystyczne wgłębienie (dziurkę), być miękkie i sprężyste, o delikatnym ziemniaczano- mlecznym smaku i zapachu, bez konserwantów; ważne jest jednolite ugotowanie, łatwość odchodzenia od dna garnka i zbieranie sosu przez wgłębienie, pakowane w opakowania do 2,5 kg, z deklaracją alergenów (gluten, jaja).  niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i  zniszczeniami,   oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,  skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni | 15894200-2 | kg | 500 |
| 3 | Naleśniki z jabłkiem  Wymagania klasyfikacyjne:   wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,   skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja,jabłka cukier, aromat wanilinowy, sól,  olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,   waga netto jednej sztuki 100g,   kształt rulony,   konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,  właściwa dla prażonych jabłek, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa,  charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,   po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta  naleśnikowego i użytego nadzienia.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,  kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki  zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, z  wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich  pozostałości,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i  zniszczeniami,   oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,  skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o  zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni. | 15894200-2 | kg | 717 |
| 4 | Pierogi z serem (twarogowym)  Wymagania klasyfikacyjne:   wyrób garmażeryjny,świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,   skład: T-500, mąka T450,, woda, jaja, nadzienie: ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy,  zawartość farszu w jednej sztuce nie mniej niż 28%,   waga netto jednej sztuki od 40 g do 50 g,   kształt półkolisty,   barwa ciasta kremowa charakterystyczna dla ciasta pierogowego,   konsystencja i struktura ciasta miękka, barwa nadzienia właściwa dla użytych składników,  powierzchnia gładka,   smak i zapach właściwy dla ciasta pierogowego i użytego nadzienia.  Cechy dyskwalifikujące:   obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,  kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, pierogi  zabrudzone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia  mechaniczne, pęknięcia na powierzchni ciasta, pierogi zdeformowane, zgniecione,  porozrywane z wydostającym się nadzieniem, sklejone, obecność szkodników żywych,  martwych lub ich pozostałości,   niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  Wymagania dotyczące pakowania:   opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,   materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i  zniszczeniami,   oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,   oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,  skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o  zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni | 15894200-2 | kg | 370 |