# Opis Przedmiotu Zamówienia – wyroby garmażeryjne - załącznik nr 2

| Lp | Nazwa produktu - produkty niemrożone, z bieżącej produkcji, produkowane max. 12 godzin przed godziną dostarczenia |
| --- | --- |
| 1 | Gołąbki z mięsem i ryżem - z kapusty włoskiej, świeże, waga 1 szt min. 15 dkg - 17 dkg , zawartość mięsa min. 20%, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 2 | Kluski śląskie – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki min. 20%-22%, mąka ziemniaczana, jaja, olej, sól, niepopękane i jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1szt od 20g - 25g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 3 | Krokiety z mięsem -świeże, waga 1 szt min. 10 dkg - 12 dkg , zawartość mięsa wieprzowego min. 40%, zawartość farszu nie mniej niż 45%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku.Skład farszu: mięso wieprzowe, bułka tarta, sól, pieprz, czosnek, masło. Krokiety niepopękane i jednakowej wielkości. |
| 4 | Kluska leniwa- świeże, zawartość sera min. 50%-60%, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny, sól, jednorodne, jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1szt od 16g - 20g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 5 | Krokiety z kapustą słodką i pieczarkami -świeże, waga 1 szt min. 10 dkg - 12 dkg , zawartość kapusty min. 40%, pieczarki min. 15% zawartość farszu nie mniej niż 45%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. Skład farszu: kapusta słodka, pieczarki, sól, pieprz, masło. Krokiety niepopękane i jednakowej wielkości. |
| 6 | Pampuchy (kluski na parze) – świeże, waga 1 sztuki: ok. 100 g Składniki: Mąka pszenna typ 500 (53%) ,woda (21%), mleko 2% (17%), cukier biały (3%), olej rzepakowy (3%), drożdże świeże (2%), sól (1%), barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 7 | Pierogi z mięsem- świeże, skład: mąka pszenna, jaja, cebula smażona, mięso 40% (łopatka wieprzowa klasa I) olej, sól, przyprawy: sól, majeranek, pieprz, lubczyk, papryka słodka, ziel angielskie, liść laurowy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, skład: mąka pszenna, jaja, olej, sól, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku |
| 8 | Pierogi ruskie – świeże, zawartość sera min. 15% -20%, skład: mąka pszenna, ziemniaki min. 20% - 25%, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane i jednakowej wielkości, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 9 | Pierogi z owocami ( truskawka,jagoda) – świeże, skład: mąka pszenna, owoce min. 20%- 22%, jaja, olej, sól, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane i jednakowej wielkości, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 10 | Pierogi ze szpinakiem - świeże, skład: farszu nie mniej niż 40%, szpinak mielony nie mniej niż 17% - 19% ,ser twaróg nie mniej niż 18%-19%, cebula,przyprawy, niepopękane, szczelnie zlepione, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |
| 11 | Uszka z grzybami- świeże, składniki- mąka pszenna, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości |
| 12 | Placki naleśnikowe - świeże, skład: mąka pszenna, mleko, cukier, woda, jajka, olej roślinny, waga 1 szt min. 50g - 52g, całe nieuszkodzone,bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. |

* Zamawiający wymaga dostarczenia towaru wysokiej jakości. Kolor i zapach właściwy, nie budzący wątpliwości, co do świeżości produktu, brak uszkodzeń mechanicznych. Produkty świeże – nieodmrażane. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Cechy będące podstawą do zwrotu towaru to: nieprzyjemny zapach, opakowanie zabrudzone, nieszczelne, uszkodzone, nieoznakowane w sposób pozwalający określić datę przydatności do spożycia, jak również skład wyrobu.
* Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r w sprawie grup środków spożywczych, przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U 2016 poz. 1154)

Data, podpis oraz pieczęć wykonawcy