**Załącznik nr 2 do SIWZ 24/ZP/2011**

**SzP–S-1168/11**

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** |  OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA |
| 1. | Kluski śląskie (opak. do 3kg)CPV-15313000-5PKWiU-10.31.14.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem przypraw, mąki ziemniaczanej głęboko mrożony (o temp. poniżej -18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu. Konsystencja ciasta lekko porowata.ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego.WYGLĄD: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, o barwie biało-kremowej.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane ciasto, rozpadanie się klusek w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione. Zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu.  |
| 2. | Pyzy z mięsem (opak. do 3kg)CPV-15313000-5PKWiU-10.31.14.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem przypraw i farszu mięsnego, głęboko mrożony (o temp. poniżej -18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu. Konsystencja ciasta-jednolita, elastyczna, farszu-jednolita, miękka nierozpadająca się (po obróbce termicznej), właściwa dla tych użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków. Zawartość farszu nie mniej niż 20%.ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla ciasta-pyz.WYGLĄD: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu, powierzchnia gładka.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane ciasto, rozpadanie się pyz w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione. Zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu. |
| 3. | Uszka z mięsem (opak. do 3kg)CPV–15851220-6PKWiU-10.73.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej i farszu mięsnego, głęboko mrożony (o temp. poniżej-18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu. Konsystencja ciasta-jednolita, farszu - miękka nierozpadająca się (po obróbce termicznej), właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków. Zawartość farszu nie mniej niż 20%.ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego.WYGLĄD: kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, drobne pierożki równomiernie mrożone.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem. Zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu. |
| 4. | Pierogi z kapustą i grzybami (opak. do 3kg)CPV–15851220-6PKWiU-10.73.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z mąki pszennej z dodatkiem farszu z kapusty i grzybów jadalnych, głęboko mrożony (o temp. poniżej -18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu. Konsystencja ciasta-jednolita, farszu -niejednolita, miękka (po obróbce termicznej) właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia kapusty, grzybów i dodatków. Zawartość farszu nie mniej niż 35%.ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów (po obróbce termicznej).WYGLĄD: kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy lub inny regularny, powierzchnia gładka, pierogi równomiernie głęboko mrożone.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane ciasto z wydostającym się farszem. Zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu. |
| 5. | Knedle owocowe, mrożone (opak. do 3kg)CPV-15851220-6PKWiU-10.73.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego, z dodatkiem nadzienia z owoców, głęboko mrożony (o temp. poniżej -18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po ugotowaniu. Zawartość farszu nie mniej niż 18%.ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego (po obróbce termicznej).WYGLĄD: kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, wyrównane w opakowaniu o barwie biało-kremowej.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozpadanie się knedli w czasie obróbki termicznej. Zanieczyszczenia mechaniczne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu. |
| 6. | Mieszanka warzywna 6-cio składnikowa (opak. do 3kg)CPV-15331170-9PKWiU-10.39.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z marchewki, fasolki szparagowej, brukselki, groszku zielonego, kalafiora, pietruszki, selera. Produkt głęboko mrożony (o temp. poniżej -18ºC w środku termicznym), gotowy do spożycia po obróbce termicznej.ZAPACH I SMAK: po obróbce termicznej charakterystyczny dla użytych warzyw, niedopuszczalne inne obce zapachy i smaki.WYGLĄD: Produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu. Dopuszczalne niewielkie oszronienia.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne tj. gleba, piasek. |
| 7. | Kalafior mrożony (opak. do 3kg)CPV-15331170-9PKWiU-10.39.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób kulinarny, części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Produkt głęboko mrożony gotowy do spożycia po obróbce termicznej.SMAK I ZAPACH: po obróbce termicznej charakterystyczny dla kalafiora. WYGLĄD: produkt sypki wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu.Dopuszczalne niewielkie oszronienia.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne-gleba, piasek itp. |
| 8. | Frytki do pieczenia, pieczone (opak. do 2,5kg)CPV-15311100-2PKWiU-10.31.11.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”:Wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ziemniaków. Produkt głęboko mrożony gotowy do spożycia po obróbce termicznej.SMAK I ZAPACH: (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla podsmażonych ziemniaków, nie dopuszcza się przypalonego i jełkiego.WYGLĄD: frytki proste, karbowane, cienkie lub grube przed obróbką termiczną barwa jasnokremowa do białoszarej po obróbce złocista.Po przyrządzeniu frytki na powierzchni chrupkie, wewnątrz miękkie lekko mączyste.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne-gleba, piasek itp. |
| 9. | Mieszanka kompotowa wieloowocowa- minimum 4-ro składnikowaz przewagą owoców ciemnych, mrożona (opak. do 3kg)CPV-15332400-8PKWiU-10.39.21.0Preferencje zamawiającego w zakresie, „jakości”: wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z truskawek, śliwek, aronii, czarnej porzeczki, rabarbaru itp. Produkt głęboko mrożony (w temp.-18ºC w środku termicznym) gotowy do spożycia po obróbce termicznej.SMAK I ZAPACH: (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytych owoców, niedopuszczalne inne obce.WYGLĄD: produkt sypki wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, dopuszczalne niewielkie oszronienia. Owoce całe nieuszkodzone mechanicznie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne-gleba, piasek itp. |