

**Opis przedmiotu zamówienia – sprawa nr DKw.2233.1...2020**  
**Sukcesywne dostawy**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego produktów spożywczych wyszczególnionych poniżej.
2. Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego:

**CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA**

- 1) Gołąbki w ilości 800 kg;
- 2) Krokiety z mięsem w ilości 1 000 kg;
- 3) Kopytka w ilości 1700 kg;
- 4) Pierogi ruskie w ilości 3000 kg;
- 5) Pierogi z kapustą i grzybami w ilości 700 kg;
- 6) Pierogi z mięsem w ilości 2 400 kg;
- 7) Pierogi z twarogiem w ilości 2 000 kg;
- 8) Pyzy ziemniaczane w ilości 4 000 kg;
- 9) Pyzy ziemniaczane z mięsem w ilości 3 500 kg.

*Wymagania jakościowe:*

- a) wyrób kulinarny:
  - głęboko mrożony o temperaturze poniżej 18<sup>o</sup> C w środku termicznym, gotowy do spożycia po rozmrożeniu i przeprowadzeniu obróbki cieplnej (nie dopuszczalne rozpadanie się produktu po dokonanej obróbce);
  - lub schłodzony o temperaturze od 0 do 4<sup>o</sup> C, po przeprowadzeniu obróbki cieplnej (nie dopuszczalne rozpadanie się produktu po dokonanej obróbce);
- b) kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów, jednolite pod względem gramatury, kształtu, wyglądu;
- c) smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych oraz zastosowanych składników;
- d) konsystencja ciasta - elastyczna, farszu –jednolita, miękka nierozpadająca się;
- e) wymagana gramatura pojedynczej sztuki :
  - gołąbki - waga 1 szt. 90 – 180 g;
  - pyzy ziemniaczane - waga 1 szt. 40 g;
  - pyzy ziemniaczane z mięsem - waga 1 szt. 40 g, zawartość farszu nie mniej niż 20 %;
  - krokiety z mięsem - waga 1 szt. 80 g, zawartość farszu nie mniej niż 60 %;
  - pierogi ruskie, mięsem, twarogiem, kapustą i grzybami - waga 1 szt. 20 g, zawartość farszu nie mniej niż 60 %;
- f) opakowania netto nie mniej niż 2 kg;
- g) minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na produkty mrożone 60 dni, natomiast na schłodzone 10 dni.