

Opis przedmiotu zamówienia **– zakup wyrobów półcukierniczych i cukierniczych – zad. nr 2**

Poz. 1 Babka czekoladowa 400g

Babka z ciasta czekoladowego polana ciemną czekoladą.

Składniki – cukier, mąka pszenna, polewa czekoladowa 15-17%, kakao 20-30%, orzechy, olej, jaja, mleko w proszku, proszek do pieczenia, sól, posypka.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 2 Babka w polewie

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy.

Składniki: mąka pszenna, jajka, tłuszczu, sól, mleko, cukier, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki w polewie kakaowej. Kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblane polewą cukierniczą kakaową, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniasty, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 3 Bajaderka 140g

Składniki – mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, jaja, cukier, kakao, mleko w proszku, orzechy arachidowe, wiórki kokosowe, aromat rumowy, serwatka w proszku (z mleka), lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 4 Brownie

Brownie – ciasto czekoladowe, charakteryzuje się intensywnym, gęstym i mazystym wnętrzem.

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy produkowany z czekolady/miazga kakaowa 40-60%, cukier, cukier, jaja, mąka pszenna, masło/koncentrat masła, olej rzepakowy lub inny tłuszcz, orzechy pekan. produkt może zawierać: inne orzechy.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniasty, zanieczyszczenia mechaniczne, ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 5 Bułka drożdżowa z jagodami 90g

Bułka drożdżowa z jagodami, posypana kruszonką.

Składniki – jagoda (20-30%), mąka, marmolada, cukier, kwas cytrynowy, margaryna (oleje; rzepakowy, palmowy), woda, sól, jaja, drożdże, mleko w proszku, aromat waniliowy, proszek do pieczenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 6 Ciastka deserowe „pawie oczka”

Ciastka deserowe z dodatkiem dżemu lub galaretki umieszczonej w centralnym miejscu oblane czekoladą od spodu, opakowanie zbiorcze od 1 do 2 kg

Poz. 7 Ciastka francuskie 80g

Ciastka wykonane z ciasta francuskiego z dodatkiem owoców (jabłek, brzoskwini), pakowane na sztuki w pudełko kartonowe tak aby nie uległy zniszczeniu w trakcie transportu

Poz. 8 Ciastka sezamowe

Ciasteczka z ziaren sezamu, słonecznika, dyni, orzechów arachidowych i płatków migdałowych zlepionych miodem.

Składniki – syrop glukozowy (z pszenicy), sezam (20%), rodzynki, nasiona słonecznika, pestki dyni, orzechy arachidowe, miód sztuczny, płatki migdałowe, jaja.

Opakowanie 1 kg

Poz. 9 Ciasto antonówka

Ciasto piaskowe z jabłkami posypane cukrem pudrem.

Składniki – jabłko (40-50%), cukier, mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, mleko w proszku, substancje spulchniające.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 10 Ciastko firmowe, tortowe 80g

Ciastko na bazie ciasta biszkoptowego z dodatkiem kremów, bitej śmietany, masy owocowej

Poz. 11 Ciasto Keks 450g

Składniki – cukier, mąka pszenna, owoce i warzywa kandyzowane, jaja, olej rzepakowy, woda, skrobia kukurydziana, serwatka (z mleka), orzechy arachidowe, syrop glukozowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia, kwas cytrynowy, sól i inne.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 12 Ciasto orzechowe

Ciasto biszkoptowe przekładane kremem budyniowym, z warstwą orzechów włoskich i kremem karmelowym.

Składniki – mąka pszenna, cukier, nadzienie karmelowe, olej palmowy, sól, orzechy włoskie 11-13%, mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), jaja, olej rzepakowy, tłuszcz palmowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia i inne.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 13 Ciasto owocowe

Ciasto biszkoptowe przełożone kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami.

Składniki – woda, truskawki (20-30%), galaretka w proszku, jaja, cukier, mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), marmolada, mąka pszenna, tłuszcz palmowy, mąka ziemniaczana.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 14 Ciasto Pleśniak

Krucho ciasto jasne i ciemne przekładane kwaśnym dżemem z czarnej porzeczki, z bezowym wierzchem.

Składniki – czarna porzeczka, mąka pszenna, cukier, margaryna, woda, jaja, mąka ziemniaczana, mleko w proszku, kakao, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia, substancja zagęszczająca.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 15 Ciasto Tiramisu kostki po 100g

Tradycyjny włoski deser z delikatnym biszkoptem nasączonym kawą i kremową masą mascarpone, posypany kakao.

Składniki – śmietana, jaja, woda, cukier, ser mascarpone (z mleka), żelatyna wołowa (zawiera soję), kakao, mąka ziemniaczana, spirytus, kawa, tłuszcz palmowy, syrop karmelowy, sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 16 Ciasto W-Z ciastka 100g

Czekoladowe ciastko z bitą śmietaną.

Składniki – woda, cukier, jaja, mleko w proszku, kakao, mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), spirytus, aromat rumowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 17 Ciasto Warstwowe

Ciasto biszkoptowe przekładane wiśniami, kremem budyniowym i masą kokosową, na wierzchu posypane płatkami migdałowymi i orzechami arachidowymi.

Składniki – jaja, cukier, wiśnie, mleko w proszku, mąka pszenna, marmolada, wiórki kokosowe, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, orzechy arachidowe, płatki migdałowe.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 18 Croissant z czekoladą

Croissant z czekoladą - ciastko z ciasta francuskiego z nadzieniem czekoladowym

Składniki - mąka pszenna, woda, masło 15-19%, nadzienie 14-16% (cukier, orzechy laskowe, czekolada w proszku, olej palmowy lub inny tłuszcz, odtłuszczone mleko w proszku), cukier, polewa czekoladowa, drożdże, gluten pszenny, jaja, sól, może zawierać inne orzechy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 19 Croissant z pistacją

Croissant z ciasta francuskiego z nadzieniem pistacjowym.

Składniki - mąka pszenna, woda, masło 15-19%, nadzienie 14-16% (cukier, orzechy laskowe, pistacja w proszku 17-19%, olej palmowy lub inny tłuszcz, odtłuszczone mleko w proszku) cukier, polewa czekoladowa, drożdże, gluten pszenny, jaja, sól, może zawierać inne orzechy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 20 Ciasto Zebra

Połączenie dwóch smaków i kolorów, ciasta piaskowego i kakaowego.

Składniki – cukier, mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, skrobia pszenna, kakao, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia, mleko w proszku, woda.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 21 Donut

Pączek z ciasta drożdżowego z dziurką, oblany czekoladą mleczną, udekorowany kawałkami czekolady mlecznej, rozmrożony

Składniki - mąka pszenna, tłuszcz palmowy lub inny tłuszcz, woda, cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, drożdże, mleko w proszku odtłuszczone, olej rzepakowy, tłuszcz mleczny, mąka sojowa, mleko w proszku pełne, sól, emulgatory, substancje spulchniające, serwatka w proszku (z mleka), aromaty, produkt może zawierać jaja i orzechy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 22 Drożdżówka z nadzieniem 100g

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem, kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg, drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż: cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

Poz. 23 Ciastko – Ekler 60g

Ciastko TYPU EKLER przekładane masą oblane czekoladą

Poz. 24 Herbatniki kruche

Herbatniki kruche w różnych kształtach, oblane czekoladą lub nie opakowanie od 1 do 2 kg

Poz. 25 Jablecznik

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – jablecznika, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jablecznika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym, gotowy jablecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: jabłka – 7,0 kg, cukier – 1,0 kg, jajka – 0,2 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, jableczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jableczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 26 Kremówka Papieska 120g

Francuskie ciasto przełożone kremem śmietanowym oraz budyniowym.

Składniki – woda, cukier, mleko w proszku, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, emulgatory: lecytyna sojowa, jaja, sól, aromat waniliowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 27 Makowiec

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowca, kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: skórki – jasnobrażowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: mak – 4,0 kg, cukier – 0,7 kg, jajka – 0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 28 Mazurek

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy miodowej, owocowej, lub innej z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - mazurka, kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta, barwa: spodu z ciasta kruchego– złocista do jasnobrażowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników (miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.), słodka, posypana bakaliami (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy mazurek w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: masa owocowa – 4,0 kg, cukier – 1,5 kg, jajka – 0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 29 Mini pączki serowe

Małe pączki o smaku serowym, obsypane cukrem.

Składniki: mąka pszenna, maślanka, cukier, olej rzepakowy, skrobia pszenna, tłuszcz palmowy, serwatka (z mleka), jaja, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia, laktoza (z mleka), sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 30 Mini ptysie

Małe ciastka nadziewane kremem śmietankowym.

Składniki – woda, jaja, cukier, mąka pszenna, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 31 Mufinki gotowe

Muffiny- ciasto w kształcie wysokiej babeczki z różnymi dodatkami

Składniki - cukier, mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, olej rzepakowy, krem czekoladowy 15-16%, mleko pełne w proszku, mleko odtłuszczone w proszku, serwatka w proszku (z mleka), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (6%), miazga z orzechów laskowych, czekolada 1-2%, emulgator, woda, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 2,4%, substancje spulchniające, sól, żółtko jaja w proszku, kawa rozpuszczalna, melasa trzciny cukrowej, aromat naturalny, serwatka w proszku (z mleka) i inne, produkt może zawierać: orzeszki arachidowe i orzechy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 32 Napoleonka 100g

Krem budyniowy pomiędzy płatkami francuskiego ciasta.

Składniki – woda, cukier, mleko w proszku, mąka pszenna, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz palmowy, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), syrop glukozowy, jaja, sól, aromat waniliowy.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 33 Orzeszki z kremem

Krucho pieczone ciasteczka w kształcie orzeszków nadziewane kremem orzechowym.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 34 Pączek drożdżowy 100g z nadzieniem (min. 10% masy pączka)

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Poz. 35 Pączek z serem

Pączek na samych żółtkach z nadzieniem sera białego (homogenizowanego), polany lukrem i posypyany skórą pomarańczową.

Składniki – mąka pszenna, powidła śliwkowe, żółtka jaj, cukier, woda, ser biały (serek homogenizowany), tłuszcz palmowy, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), drożdże, laktoza, olej rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa, skórka pomarańczowa, drożdże, aromat waniliowy, sól.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Poz. 36 Pączek hiszpański 90 – 100g

Wymagania klasyfikacyjne – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków hiszpańskich kształt – okrągły skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub polewą czekoladową barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowo)

Poz. 37 Piernik w czekoladzie z marmoladą

Piernik – ciemnobrązowe ciasto robione z mieszaniny mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, przyprawione cynamonem, imbirem, a czasem także goździkami, kardamonem, gałką muszkatołową, anyżem i lawendą, przełożone dżemem lub konfiturą owocową.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 38 Placek drożdżowy, placek drożdżowy z owocami

Wymagania klasyfikacyjne – produkt – wyrób z ciasta drożdżowego wykańczany cukrem pudrem i kruszonką cukierniczą lub owocami i kruszonką, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, barwa: miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu, produkt gotowy w przeliczeniu na 10kg, placek drożdżowy powinien zawierać nie mniej niż: cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Poz. 39 Płyś 60g Ciastko

Małe ciastka nadziewane kremem śmietankowym.

Składniki – woda, jaja, cukier, mąka pszenna, margaryna (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), mleko w proszku, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyna sojowa.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 40 Rogaliki staropolskie

Rogaliki z ciasta kruchego nadziewane powidłami śliwkowymi, posypane grubym cukrem.

Składniki – mąka pszenna, powidła śliwkowe, margaryna, cukier, jaja, mleko w proszku, mleko, cukier waniliowy, substancje spulchniające: proszek do pieczenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 41 Rurki kruche z kremem

Ciasto francuskie nadziewane kremem budyniowym, posypane cukrem pudrem.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 42 Sernik

Wymagania klasyfikacyjne – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, zawartość metali zgodna z powoływana PN, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: ser – 5,0 kg, cukier – 1,5 kg, jajka – 0,5 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny, zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 43 Sernik Królewski

Delikatny sernik na czekoladowym spodzie z czekoladową kruszonką na wierzchu.

Składniki – ser twarogowy (26-30%), cukier, mleko, serwatka w proszku (z mleka), jaja, mąka pszenna, margaryna, masło, kakao, cukier waniliowy, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 44 Sernik z brzoskwinia

Ciasto z puszystym serem twarogowym i kawałkami brzoskwiń na kruchym spodzie.

Składniki – ser twarogowy, jaja, brzoskwinie (min 15%), cukier, margaryna, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, skórka pomarańczowa, mleko w proszku, cukier waniliowy, marmolada, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

Poz. 45 Szarlotka

Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie, z wierzchu posypane grubym cukrem.

Składniki – jabłko, cukier, mąka pszenna, margaryna, jaja, cukier waniliowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mleko w proszku, mleko, cynamon, substancja spulchniająca: proszek do pieczenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo)

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW !!!

Opakowanie zbiorcze – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw – 6 razy w tygodniu w godz. od 2.30 do 3.30