**Część 2 – wyroby ciastkarskie i ciasta**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Asortyment** | **Orientacyjna ilość w skali roku** | **Cena za 1 kg** | **VAT w %** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Paluch drożdżowy z serem** - waga 100g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z masą serową, posypany kruszonką lub polukrowany, kształt podłużny, skórka - gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie paluchów jednowarstwowe), kosze wyłożone papierem spożywczy, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **430** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 2 | **Ekler z nadzieniem budyniowym** - waga 80g\*/ 1 szt, ciasto parzone, nadzienie budyniowe, polany czekoladą, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla eklerów, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie eklerów jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **370** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 3 | **Grzebień francuski z dżemem owocowym** - waga 90g\*/ 1 szt. nadziewany dżemem owocowym, polukrowany, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta francuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie grzebieni jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **370** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 4 | **Owocanki**  - waga 150g\*/ 1 szt. ciasto półfrancuskie skręcone z owocami świeżymi lub mrożonymi m.in. wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, polukrowana, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta półfrancuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie owocanek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **370** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 5 | **Pączek z budyniem** - waga 100g / 1 szt., ciasto drożdżowe, przekładane budyniem, kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, posypany cukrem pudrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **370** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 6 | **Pączek z marmoladą** - waga 50g\*/ 1 szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, (nadzienie min. 10% masy pączka), kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, oblana lukrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **460** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 7 | **Pizza -** waga 150g/1 szt. - ciasto drożdżowe z farszem składającym się z sosu pomidorowego, cebuli, pieczarek, sera żółtego, kształt okrągły z równymi brzegami, barwa skórki złocista do jasnobrązowej, miękisz kremowy, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla pizzy, charakterystyczny dla pizzy, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pizzy jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **670** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 8  | **Rogal z nadzieniem marmolady -** waga 130g/1 szt, ciasto drożdżowe półfrancuskie, polukrowane z nadzieniem marmolady, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania.  | **230** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 9 | **Rogal z masą makową -** waga 130g/1 szt, ciasto drożdżowe półfrancuskie, polukrowane z masą makową, posypane posiekanymi orzechami i skórką pomarańczową, kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania.  | **230** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 10 | **Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką, 1 porcja - 100 g, produkt –** wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, drożdży, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego, owoców sezonowych mrożonych lub świeżych (truskawki, śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, rabarbar, jabłka), kruszonki, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - drożdżowego z owocami i kruszonką kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla ciasta drożdżowego z owocami i kruszonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki. zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, ciasto drożdżowe zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, ciast drożdżowe zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | **740** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 11 | **Rurka francuska z kremem budyniowym** - waga 100g\*/ 1 szt. nadziewana kremem budyniowym, bez uszkodzeń, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla ciasta francuskiego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie rurek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie zbiorcze powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania. | **370** |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 12 | **Babka piaskowa porcjowana, 1 porcja - 100 g, produkt** – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - babki piaskowej, kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach - aromatyczny, swoisty dla babki piaskowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki. zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | 740 |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 13 | **Sernik z brzoskwinią porcjowany, 1 porcja 150 g,** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej z brzoskwinią konserwowaną z syropu lekko słodzonego, 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 krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkiem brzoskwini konserwowanej w lekko słodzonym syropie. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, 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. | 830 |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 14 | **Keks porcjowany, 1 porcja - 100 g,** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, bakalii (łuskane orzechy włoskie, rodzynki, skórka pomarańczowa, owoce kandyzowane) oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – keksu, kształt – podłużny, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla keksa. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione ,porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | 740 |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
| 15 | **Orzechowiec toffi a la snickers, porcjowany, 1 porcja 150 g** - ciasto kruche, miodowe (3 warstwy), przełożone 2 kremami: budyniowym i toffi, ciasto wykończone orzechami i miodem, kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata z możliwymi delikatnymi pęknięciami, barwa skórki złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach aromatyczny swoisty dla orzechowca toffi. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, orzechowiec zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. | 830 |  | 8 |  |  | 1 dzień |  |
|  |  | **7 750 kg** |  |  |  |  |  |  |

………………………………………………

podpis Wykonawcy lub uprawnionej osoby