Załącznik

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| **1.** | **Baton czekoladowy z nugatowym nadzieniem i prażonymi orzeszkami** w opakowaniach 20g-100g, w ilości 210 kgBaton czekoladowy z nugatowym nadzieniem, orzeszkami ziemnymi oraz karmelem pokryty kuwerturą masy czekoladowej, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa, charakterystyczna dla użytego nadzienia i ciemnobrązowa dla pokrywy czekoladowej. Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej i użytego nadzienia, kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie oblany polewą czekoladową |
| **2.** | **Wafelek mleczno – orzechowy z jedną warstwą wafla z polewą kakaową** w opakowaniach 20g-100g, w ilości 105 kgWafel nadziewany - nadzienie mleczne, nadzienie nugatowe, orzechy laskowe może zawierać śladowe ilości migdałów, orzechów ziemnych, innych orzechów, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa i kremowo - biała ( lub charakterystyczna dla użytego nadzienia) i ciemnobrązowa pokrywa czekoladowa, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa czekoladowa, warstwy wafla i nadzienia mleczno - orzechowego, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – zbliżony do prostopadłościanów, bez nadłamań. |
| **3.** | **Podwójny wafel pokryty mleczną czekoladą wypełniony delikatnym mleczno-orzechowym nadzieniem** w opakowaniach 20g-100g, w ilości 181 kgDwa wafelki pokryte mleczną czekoladą wypełnione delikatnym mleczno-orzechowym nadzieniem - struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa i kremowa ( lub charakterystyczna dla użytego nadzienia) i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa z kuwertury czekoladowej, warstwy wafla i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, i użytego nadzienia, kształt – zbliżony do dwóch paluszków, bez nadłamań, batoniki całkowicie oblane polewą czekoladową.  |
| **4.** | **Czekolada mleczna z orzechami –** w opakowaniach 100g, w ilości 420 kgCzekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi, zawartość orzechów nie mniej niż 20%, zawartość masy kakaowej min. 25% Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa, charakterystyczna dla czekolady mlecznej. Smak i zapach – charakterystyczny dla czekolady mlecznej z orzechami. |
| **5.** | **Ciastka z orzechami laskowymi, karmelem i chrupkami ryżowymi oblane czekoladą mleczną** classic **–** w opakowaniach 100g-150g, w ilości 588 kgCiastka z karmelem, orzechami laskowymi, rodzynkami i chrupkami ryżowymi oblane mleczną czekoladą. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa, charakterystyczna dla ciastek oblanych czekoladą mleczną. Smak i zapach – charakterystyczny dla ciastek.  |
| **6.** | **Baton funkcjonalny** w opakowaniach 20g-100g, w ilości 168 kgBaton funkcjonalny: zawierający dodatki m.in. w postaci owoców, orzechów, bakalii, miodu i zbóż. Baton może występować w różnych smakach, oblany czekoladą lub polewą (waniliową, owocową, czekoladową) lub bez polewy. Struktura i konsystencja oraz smak i zapach charakterystyczne dla danego rodzaju batonu i dodatków, barwa naturalna charakterystyczna dla danego rodzaju produktu. |
| **7.** | **Czekolada gorzka** w opakowaniach 80g-100g, w ilości 378 kgCzekolada gorzka, zawartość masy kakaowej min. 70%. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, ciemnobrązowa, charakterystyczna dla czekolady gorzkiej. Smak i zapach – charakterystyczny dla gorzkiej czekolady.  |

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyżej wymienionych batonów, wafli, ciastek, czekolad:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.

Trwałość do spożycia: min 6 miesięcy od dnia dostawy

Dostawy produktów będą realizowane sukcesywnie na podstawie składanych przez zamawiającego zamówień.