Załącznik

**Opis przedmiotu zamówienia.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| **1.** | **Baton czekoladowy z nugatowym nadzieniem i prażonymi orzeszkami** w opakowaniach 20g-100g**CPV – 15842000-2**w ilości 128 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 czekoladowąCechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psuciaTRWAŁOŚĆ DO SPOŻYCIA: min 6 miesięcy od dnia dostawy. |
| **2.** | **Wafelek mleczno – orzechowy z jedną warstwą wafla z polewą kakaową –** w opakowaniach 20g-100g**CPV – 15842000-2** w ilości 64 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.Cechy dyskwalifikujące: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. |
| **3.** | **Podwójny wafel pokryty mleczną czekoladą wypełniony delikatnym mleczno-orzechowym nadzieniem** – w opakowaniach 20g-100g**CPV – 15842000-2**w ilości 110 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. Cechy dyskwalifikujące: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. |
| **4.** | **Czekolada mleczna z orzechami –** w opakowaniach 100g**CPV – 15842000-2**w ilości 256 kgCzekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi w opakowaniu kartonowym z okienkiem. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa, charakterystyczna dla czekolady mlecznej. Smak i zapach – charakterystyczny dla czekolady mlecznej z orzechami. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.TRWAŁOŚĆ DO SPOŻYCIA: min 6 miesięcy od dnia dostawy  |
| **5.** | **Ciastka z orzechami laskowymi, karmelem i chrupkami ryżowymi oblane czekoladą mleczną–** classic **–** w opakowaniach 100g – 150g **CPV 15820000-2**w ilości 358 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. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia.TRWAŁOŚĆ DO SPOŻYCIA: min 6 miesięcy od dnia dostawy |

Wymienione wyżej ilości artykułów żywnościowych będą zależne od ilości żywionych.

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