

**SPOJENÁ ŠKOLA** *Scota Viatora 8, 034 01 Ružomberok**Objednávky prijímame osobne, alebo na tel. č. 044/431 34 46**fotogaléria - facebook: Spojená škola Cukrár***Dodací list číslo :****2023**

Meno:

	Názov výrobku:	cena za kus	počet	cena spolu
	Suché pečivo			
1.	Čajové pečivo 500 g	6,50 €		0,00 €
2.	Čajové pečivo 900 g	12,00 €		0,00 €
3.	Griláž 300g	5,00 €		0,00 €
4.	Vaflové polomáč. 250 g	1,80 €		0,00 €
5.	Vaflove obalov. 250 g	1,80 €		0,00 €
6.	Medvedie labky 300 g	2,40 €		0,00 €
7.	Fúkaný rožok kokosový 20 g	0,20 €		0,00 €
8.	Línecké s marmel. 20 g	0,20 €		0,00 €
9.	Oriešky s nutelou 20g	0,25 €		0,00 €
10.	Línecké trené 40g	0,30 €		0,00 €
11.	Dvofarebné kocky	0,40 €		0,00 €
	Slané pečivo			
11.	Škvarkové pagáčičky 17g	0,50 €		0,00 €
12.	Slané tyč. syrové 200 g	2,50 €		0,00 €
13.	Slané Rascové 200 g	2,00 €		0,00 €
	Zákusky – rezy			
14.	Karamelové rezy	0,40 €		0,00 €
15.	Bratislavské rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
16.	Orechové rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
17.	Ružomberské rezy 30g	0,40 €		0,00 €
18.	Dobošové rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
19.	Makový rez 30 g	0,40 €		0,00 €
20.	Medové rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
21.	Kávové rezy 30g	0,40 €		0,00 €
22.	Pralinkové rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
23.	Punčové rezy 40 g	0,40 €		0,00 €
24.	Sanquikove rezy 30 g	0,40 €		0,00 €
25.	Šťafetky 30 g	0,40 €		0,00 €
	Rolády			
26.	Čokoládová roláda 20 g	0,35 €		0,00 €
27.	Kávová roláda 20 g	0,35 €		0,00 €
28.	Kokosová roláda 20 g	0,35 €		0,00 €
29.	Orechová roláda 20g	0,40 €		0,00 €
30.	Píškotová roláda 20 g	0,30 €		0,00 €
	Odpalované cesto			0,00 €
31.	Vaječné venčeky	0,50 €		0,00 €
32.	Mini veterník	1,00 €		0,00 €
33.	Veterník	1,30 €		0,00 €
	Zákusky kusové			
34.	Špice 40g	0,80 €		0,00 €
35.	Tartaletky 30g	0,60 €		0,00 €
36.	Kávové zrno 40g	1,10 €		0,00 €
37.	Kokosky 20 g	0,40 €		0,00 €
38.	Punčová hrudka 20g	0,30 €		0,00 €
40.	Jadrové rožky	0,40 €		0,00 €
41.	Makronky	0,50 €		0,00 €

	Názov výrobku:	cena za kus	počet	cena spolu
	Šľahačkové výrobky			
41.	Ovocno - smotanový dezert	0,90 €		0,00 €
	ovocie podľa vlastného výberu			
42.	Kubánska torta	1,80 €		0,00 €
43.	Jahodová torta zo želé	1,80 €		0,00 €
44.	Medový krémeš	1,30 €		0,00 €
45.	Tiramisu	1,50 €		0,00 €
46.	Linecká torta s tvarohom	1,70 €		0,00 €
47.	Marlenka	2,00 €		0,00 €
48.	Medovníky	0,15 €		0,00 €
49.	Mrkvový cheesecake	2,20 €		0,00 €
50.				0,00 €
51.	Torta 1 kg	12,00 €		0,00 €
	Holubica plas.	5,00 €		0,00 €
53.	Krížik zlatý	4,00 €		0,00 €
	Fotku poslať na email: gabriela.macekova@zssos.sk			0,00 €
				0,00 €
				0,00 €
	Podnosy			
1.	Podnos okrúhly M	0,80 €		0,00 €
2.	Podnos zlatý okrúhly	1,00 €		0,00 €
3.	Podnos hrubý	2,50 €		0,00 €
	Obaly			
1.	Krabica veľká 580x380x85 mm	1,20 €		0,00 €
2.	Krabica stredná 460x380x85 mm	1,00 €		0,00 €
3.	Krabica malá	1,50 €		0,00 €
4.	Krabica 300x300x80mm	0,60 €		0,00 €
5.	Krabica výslužková - uško	0,50 €		0,00 €
6.	Krabica tortová 320x320x120	0,60 €		0,00 €
7.	Krabica-tortová 280x280x110	0,60 €		0,00 €
8.	Obal plast M	0,50 €		0,00 €
9.	Obal plast V	0,60 €		0,00 €
10.				0,00 €
				0,00 €

V Ružomberku:**MOV:** *Moravčíková Katarína**Šmidová Libuša***Pokladňa:**

Cukrársky cenník platný od 1.9.2023

Zoznam alergénov používaných pri výrobe cukrárenských výrobkov

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).

3. Vajcia a výrobky z nich

5. Arašidy a výrobky z nich.

6. Sójové zrná a výrobky z nich

Mli

Ore

Záručné podmienky :

1. výrobky pre rýchlu spotrebu (uschovávajú sa v chladnom prostredí pri teplote do +5 C)
 - výrobky plnené a zdobené šľahačkou musia byť vyskladnené ihneď a konzumované do 16 hod.
 - výrobky s pudingovou náplňou musia byť vyskladnené do 16 hod a spotrebované do 24 hod.
 - výrobky s bielkovou náplňou musia byť vyskladnené do 16 hod a konzumácia je do 36 hod.
 - výrobky s maslovou, tukovou, punčovou alebo dezertnou náplňou musia byť vyskladnené do 24 hod a spotreba je do 36 hod
2. výrobky polo trvanlivé – spotreba podľa charakteru náplne
 - výrobky plnené maslovou, tukovou, punčovou alebo dezertnou náplňou musia byť vyskladnené do 24 hod a spotrebované do 2 dní
 - výrobky plnené varenou náplňou musia byť vyskladnené do 36 hod a spotrebované do 3 dní
 - výrobky neplnené, plnené zavareninou alebo pečené s náplňou sa musia vyskladniť do 36 hod a spotrebované do 4 dní
3. výrobky trvanlivejšie - spotreba podľa charakteru náplne
 - balené dezerty musia byť vyskladnené do 48 hod a spotrebované do 4 dní
 - výrobky z trených a šľahaných hmôt vyskladniť do 48 hod a spotreba je do 5 dní
 - výrobky s trvanlivejšou hmotou vyskladniť do 48 hod a spotreba je do 10 dní
 - výrobky s perníkové plnené vyskladniť do 3 dní a spotreba je do 14 dní
 - pečivo čajové , parížske, slané, jadrové výrobky, linecké, vaflové a podobné plnené trvanlivou náplňou (zaváranina) alebo bez plnky vyskladniť do 7 dní a spotreba je 21 dní
4. výrobky trvanlivé – majú trvanlivosť dlhšiu ako 1 mesiac v čítane doby skladovania u výrobcu
 - snehové pečivo polo máčané, výrobky z lineckých ciest neplnené a bim podobné výrobky vyskladniť do 14 dní a spotrebovať do 6 týždňov
 - snehové pečivo sypané cukrom musí byť vyskladnené do 2 mesiacov a spotrebované do 3 mesiacov

Podľa uvedených hodnôt sa poskytuje záruka na dané cukrárenské výrobky s prihliadnutím na správne skladovanie. Pri skladovaní sa musí dodržať správna teplota a relatívna vlhkosť prostredia. Každý odberateľ musí byť informovaný o dobe skladovania pred expedíciou a dobe trvanlivosti výrobku po vyskladaní za predpokladu dodržania skladovacích podmienok.