**Zadanie 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **cena za 1 kg** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin trwałości minimum** |
| 1 | **Pierogi domowe z mięsem** - wyrób garmażeryjny, op.1- 5 kg, pierogi szczelnie zlepione, niepołamane, niepopękane, minimalna zawartość farszu mięsnego tj. mięsa wieprzowego, wołowego lub mieszanego minimum 40%, **waga 1 sztuki - 50-60 g**, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   | 5  |   |   | 4 dni  |
| 2 | **Pierogi domowe ruskie** - op.1-5 kg, wyrób garmażeryjny, skład: mąka pszenna, ziemniaki (25-30%), woda, ser twarogowy (15-20%), cebula, sól, masa jajowa, olej roślinny, przyprawy, **waga 1 szt. 50-60 g**, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 3 | **Naleśniki domowe z dżemem - 1 sztuka -100- 120 g**, wyrób garmażeryjny, skład: dżem (30-40%), mąka pszenna, woda, jaja, mleko,cukier; zawartość nadzienia minimum 35-40%; schłodzone do temp. +4ºC, zwinięte w rulon, lub chusteczkę, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 4 | **Naleśniki domowe z serem - 1 sztuka - 120-150 g**, wyrób garmażeryjny, skład: ser twarogowy (30-40%), mąka pszenna, woda, jaja, cukier, mleko; zawartość nadzienia minimum 35-40%; zwinięte w rulon lub chusteczkę, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 5 | **Kluski śląskie domowe-** op.1-5 kg - wyrób garmażeryjny, o równej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 6 | **Kopytka domowe -** op.1-5 kg, o równej wielkości, wyrób garmażeryjny, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, schłodzone do temp. +4ºC  | **350** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 7 | **Krokiety domowe z kapustą i grzybami - 1 sztuka -100- 120 g**, wyrób garmażeryjny, skład farszu kapusty i grzybów (minimum 30-40%), mąka pszenna, woda, jaja, cukier, serwatka w proszku, schłodzone do temp. +4ºC, zwinięte w rulon, panierowane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia | **250** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 8 | **Pierogi z kapustą i grzybami-** wyrób garmażeryjny, **1 sztuka- 50-60 g,** skład: mąka pszenna,sól, woda, jajka, olej roślinny, przyprawy; skład farszu (minimum 65%): kapusta kiszona ( 50%), grzyby ( 30%) i cebula (20%),olej, sól, przyprawy, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **30** |   |  5 |   |   | 4 dni  |
| 9 | **Pasztecik z ciasta drożdżowego z kapustą i grzybami-** wyrób garmażeryjny, **1 sztuka- 80-100 g,** skład: mąka pszenna, masło, drożdże, sól, mleko, jajka, cukier; skład farszu (minimum 65%): kapusta kiszona ( 50%), grzyby ( 30%) i cebula (20%), olej, sól, przyprawy, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **20** |   |  5 |   |   | 4 dni  |

 ………………………………………………………….

 podpis Wykonawcy