**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia – Formularz cenowy**

***Świeże produkty mączne***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość brutto** | **Termin trwałości minimum** |
| 1 | **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** |  |  |  |  | 2 dni |
| 2 | **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** |  |  |  |  | 2 dni |
| 3 | **Naleśniki domowe z szpinakiem - 1 sztuka -120- 150 g**, wyrób garmażeryjny, skład: szpinak (30-40%),czosnek, serek śmietankowy, przyprawy, 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** |  |  |  |  | 2 dni |
| 4 | **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** |  |  |  |  | 2 dni |
| 5 | **Kopytka domowe -** op.1-5 kg, o równej wielkości, wyrób garmażeryjny, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, schłodzone do temp. +4ºC | **350** |  |  |  |  | 2 dni |
| 6 | **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 | **300** |  |  |  |  | 2 dni |
| 7 | **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** |  |  |  |  | 2 dni |
| 8 | **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** |  |  |  |  | 2 dni |
|  |  | **2750** |  | **zł** |  | **zł** |  |

……………………………………………………..

data i podpis Wykonawcy