|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **Cena za 1kg** | **VAT w %** | **Wartość netto**  | **Wartość brutto** | **Producent** | **Termin przydatności do spożycia** |
| 1 | **Pierogi domowe z mięsem** -wyrób garmażeryjny gotowy, op.0,5- 5 kg, pierogi szczelnie zlepione, niepołamane, niepopękane, minimalna zawartość farszu mięsnego tj. mięsa wieprzowego, wołowego lub mieszanego minimum 40%, **waga 1 sztuki - 55-60 g**, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 2 | **Pierogi domowe ruskie** - op.0,5-2 kg, wyrób garmażeryjny, gotowy, skład: mąka pszenna, ziemniaki (25-30%), woda, ser twarogowy (15-20%), cebula, sól, masa jajowa, olej roślinny, przyprawy, **waga 1 sztuki 55-60 g**, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia,schłodzone do temp. +4ºC  | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 3 | **Naleśniki domowe z dżemem - 1 sztuka -100- 120 g**, wyrób garmażeryjny, gotowy, skład: dżem (30-40%), mąka pszenna, woda, jaja, cukier, serwatka w proszku, cukier wanilinowy, 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 | **900** |  |  |  |  |  | 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, cukier wanilinowy, 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 lub zamrożone w temperaturze poniżej -18ºC | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 5 | **Kartacze ziemniaczane z mięsem domowe- waga 1 szt. ok. 90 g,** op.0,5-5 kg, wyrób garmażeryjny, gotowy, o równej wielkości, minimum 20% zawartości farszu, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 6 | **Kluski śląskie domowe-** op.0,5- 5 kg - wyrób garmażeryjny, o równej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia, schłodzone do temp. +4ºC  | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 7 | **Kopytka domowe -** op.0,5-5 kg, o równej wielkości, wyrób garmażeryjny, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, schłodzone do temp. +4ºC  | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
| 8 | **Krokiety domowe z kapustą i grzybami - 1 sztuka -170- 200 g**, wyrób garmażeryjny, gotowy, 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 | **900** |  |  |  |  |  | 4 dni  |
|  |  | **7 200 kg** | - | - |  |  | **-** | - |

………………………………………………………………………………………..

podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela