

Załącznik cenowy nr 2.0 - wyr. Garmażeryjne

UWAGA: Wyroby garmażeryjne o niskiej zawartości sodu/soli tj. zawierające nie więcej niż 0,12g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g lub na 100ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% produktu w porównaniu z podobnym produktem.

Szczegółowy zakres zamówienia wraz z cenami jednostkowymi:

Lp.	Nazwa artykułu	J. miary	Ilość	Cena jedn. Netto w złotych	Stawka podatku VAT	Wartość netto w zł (iloczyn kolumny 4i 5)	Wartość podatku VAT (iloczyn kolumny 6 i 7)	Wartość brutto w zł (suma kolumn 7 i 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Pierogi ruskie - wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego z nadzieniem; zawartość farszu (50% sera twarogowego, 45 % ziemniaków, 5% przysmażonej cebuli, sól, pieprz), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno- parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.	kg	550					
2	Pierogi z kaszą i serem - wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego z nadzieniem zawartość farszu (50% sera twarogowego, 50% kaszy)	kg	110					

3	<p>Pierogi z truskawkami- wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego z nadzieniem z truskawek ,poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno -parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.</p>	kg	60					
4	<p>Pierogi ze szpinakiem i fetą - wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego z nadzieniem: zawartość farszu (70 % szpinaku , 30 % fety), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.</p>	kg	60					

5	<p>Pierogi z jagodami i z serem - wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego. Skład farszu (70% sera białego twarogowego, 30% jagód) - Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno - parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.</p>	kg	120					
6	<p>Pierogi z kapustą i pieczarkami - wyrób garmażeryjny ręcznie robiony z ciasta pierogowego z nadzieniem: zawartość farszu (50% kapusty kiszanej, 45% pieczarek świeżych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno- parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.</p>	kg	60					

7	Kolduny z mięsem – produkt garmażeryjny ręcznie robiony. Skład: 90% mięsa - poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno- parowego. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.	kg	50					
8	Uszka z grzybami – produkt garmażeryjny ręcznie robiony. - poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.	kg	40					
9	Paszteciki (kapusta z pieczarką)- produkt ręcznie robiony z ciasta naleśnikowego. poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego. Niedopuszczalny zapach : stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów.	kg	80					
10	Pierogi z serem na słodko	kg	60					
11	Knedle z serem	kg	50					
12	Pierogi z owocami	kg	50					
13	Pierogi z soczewicą	kg	55					
14	Kopytka	kg	300					

15	Kluski leniwe z serem	kg	160					
16	Naleśniki z serem	kg	320					
17	Naleśniki z jabłkami	szt	200					
18	Kluski śląskie	kg	300					
Razem		-	-	-	-			

Wartość wyr. garmażeryjne netto:

VAT:

.....

.....

Wartość wyr. garmażeryjne brutto:

.....(słownie).....

.....

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczęta imienna upoważnionego przedstawiciela)