

FORMULARZ CENOWY

.....
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 6 – WYROBY GARMAŻERYJNE

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 6 + VAT)	Nazwa produktu, asortyment (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Pierogi ruskie – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, ser biały 6%, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, ser biały, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia,	kg	300					
2	Pierogi owocowe (truskawka lub jagoda) – świeże, skład: mąka pszenna, owoce 20%, jaja, olej, sól, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 11 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia,	kg	100					

3	Paluszki ziemniaczano-serowe – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, ser 20%, jaja, olej, sól niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	250					
4	Pierogi ze szpinakiem - świeże, skład: mąka pszenna, szpinak, ser biały, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia,	kg	100					
5	Kopytka- świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, jaja, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczne dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g/ml gotowego produktu do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	50					
6	Krokiety z kapustą słodką i pieczarkami- świeże, panierowane w jajku i bułce tartej, lekko smażone, skład: mąka pszenna, cebula, jaja, olej, sól, przyprawy ,kapusta słodka, pieczarki, zawartość farszu min. 35 %, niepopękane i jednakowej wielkości o wymiarach ok. 10cm x 3cm, barwa: charakterystyczne dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g/ml gotowego produktu do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia	szt	250					
7	Gołąbki z mięsem – świeże , barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2g soli	szt	250					

	na 100g produktu gotowego do spożycia							
8	Gołąbki z grzybami – świeże , barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia	szt	250					
9	Kluski śląskie - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, jaja, olej, sól, mąka ziemniaczana, niepopękane, barwa: charakterystyczne dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g/ml gotowego produktu do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	50					