#### Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE 7 – WYROBY GARMAŻERYJNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m | Przewidy  wana  ilość | Ccena netto  jednostkowa  zł | Stawka  podatku  VAT | Cena  brutto  jednostkowa | Wartość  netto  całkowita | Wartość  brutto  całkowita |
| 1. | **Kopytka**-świeże, skład: ziemniaki65%, mąka pszenna, jaka, olej roślinny sól, przyprawy,  niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności  1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 2. | **Pierogi ruskie robione ręcznie**- świeże, skład: mąka pszenna,ziemniaki28%, ser biały,  woda, jaja, cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane,  barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień,  op. min. 1 kg. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Pierogi z kapustą i grzybami robione ręcznie**- świeże, skład: mąka, kapusta 30%, grzyby  4%, jaja, cebula, woda, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione,  niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności  1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | **Pierogi z mięsem robione ręcznie**- świeże, skład: mąka, mięso wieprzowe i wołowe,  cebula jaja, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa:  charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 850 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Pierogi z serem robione ręcznie**- świeże, skład: mąka pszenna, ser, cukier, woda, olej  roślinny, sól, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego  wyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 1400 |  |  |  |  |  |
| 6. | **Pierogi z owocami robione ręcznie**- świeże, skład: mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny  owoce, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego  wyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Pierogi leniwe**- świeże, skład: mąka, ser biały, jajka, olej roślinny, woda, przyprawy,  niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Kluski śląskie**- świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaczana, ziemniaki, jaja, niepopękane, sól,  barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień,  op. min. 1 kg. | kg | 640 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Naleśniki z serem**- świeże, skład: mąka, mleko, jaja, ser, olej roślinny, cukier, sól,  niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności  1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 10. | **Zrazy wieprzowe**- świeże, skład: mięso wieprzowe, ogórek, przyprawy, sól, pieprz, barwa:  charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Kotlet Devolaille**- świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu,  minimalny termin przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 12. | **Gołąbki**- świeże, skład: mięso wieprzowe, ryż, kapusta, sól, pieprz, przyprawy, niepopękane,  barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień,  op. min. 1 kg. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 13. | **Kotlet jajeczny**- świeże, skład: jaja, bułka, szczypior, sól, pieprz przyprawy, olej roślinny,  niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, minimalny termin  przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Pyzy ziemniaczane -** świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczne dla produktu,  minimalny termin przydatności1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 15. | **Roladki drobiowe z warzywami-** świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danegowyrobu, minimalny termin przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 16. | **Krokiety z szynką i serem-** świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczne dla produktu,  minimalny termin przydatności 1 dzień, op. min. 1 kg. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| SUMA: | | | | | | |  |  |