**Opis Przedmiotu Zamówienia**

………………………...

*(pieczęć Wykonawcy)*

**Część 5 :**

**Wyroby garmażeryjne**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana Ilość | Cena jednostkowa  netto | Vat | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **1** | **Pierogi z serem**  **Pierogi z mięsem**  **Pierogi z soczewicą**  świeże,skład: mąka pszenna, , ser biały 6%, mięso ,soczewica 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 | 450 |  |  |  |
| **2** | **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 | 120 |  |  |  |
|  | **Razem** | kg | 570 |  |  |  |