FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa artykułów garmażeryjnych

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	GRAMATURA (g)	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
	2	3	4	5	6	7	7	8	9
1	**Pierogi z serem białym** - produkt świeży ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, stosunek farszu do ciasta min. 80%, smak, zapach stosowny do w/w produktu; farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z serem tj.: twaróg półtłusty, zawartość tłuszczu 15-20%, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatku cukru wanilinowego, bez spulchniaczy i polepszaczy	kg	1000	70					
2	**Pierogi z mięsem** - produkt świeży ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, stosunek farszu do ciasta min. 80%, smak, zapach stosowny do w/w produktu; farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z mięsem tj: mięso wieprzowe lub wieprzowo- wołowe bez dodatków podrobów, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez spulchniaczy i polepszaczy	kg	1000	20					
3	**Pierogi z soczewicą** - produkt świeży, ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z soczewicą tj.: soczewica, cebula, przyprawy, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatków chemicznych	kg	1000	70					
4	**Pyzy z soczewicą** - produkt świeży, ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z soczewicą tj.: soczewica,cebula, przyprawy, zioła, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatków chemicznych	kg	1000	70					
3	**Pierogi z owocami sezonowym**i - produkt świeży, ugotowany delikatnie skropiony olejem (zapobiegając sklejaniu się), równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 80% Farsz składający się z produktów charakterystycznych dla pierogów z owocami tj.: owoce sezonowe, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów, bez dodatków chemicznych	kg	1000	20					
				WARTOŚĆ					