

Załącznik nr 10 do oferty

GARMAŻERKA

Lp.	Przedmiot zamówienia - opis	jm	szacunkowa ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	Pierogi ruskie (mąka pszenna, ziemniaki 30%, woda, twaróg 25 %, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz)	kg	500		
2.	Pierogi z kapustą i pieczarkami (mąka pszenna, kapusta kwaszona (30%), pieczarki (15%), woda, cebula, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), olej rzepakowy, sól, pieprz)	kg	100		
3.	Pierogi z soczewicą (mąka pszenna, soczewica (30%),woda, cebula, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), olej rzepakowy, sól, pieprz)	kg	300		
4.	Kluski śląskie	kg	250		
5.	Kopytka	kg	400		
6.	Kluski leniwe	kg	140		
7.	Pyzy z mięsem	kg	400		
	Gołąbki wegetariańskie (kasza bulgur, marchewka, seler ,por, papryka czerwona, pieczarki, ser gouda (mleko,sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej,chlorek wapnia) sól, pieprz)	kg	100		

	Kotlety ruskie wegetariańskie (ziemniaki, twaróg , mąka pszenna, woda, cebula,olej rzepakowy. Bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdżę, sól) sól, pieprz)	kg	100		
8.	Kotlety z roślin strączkowych	kg	150		
				RAZEM	

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA WYPRODUKOWANY TRADYCYJNYMI METODAMI, KTÓRE W RZADNYM ETAPIE PRODUKCJI, MAGAZYNOWANIA ORAZ TRANSPORTU NIE ZOSTAŁY PODDANE PROCESOWI GŁĘBOKIEGO MROŻENIA. DOPUSZCZA SIĘ JEDYNIE KRÓTKOTRWAŁE SCHŁODZENIE PRODUKTU DO TEMPERATURY 0-6 STOPNI CELSIUSZA W CELU ZACHOWANIA ŚWIEŻOŚCI I WALORÓW SMAKOWYCH.

Razem wartość brutto słownie:

Ofertę sporządził/a:

Data:.....