

## Opis Przedmiotu Zamówienia

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

### Część 5: Wyroby garmazeryjne

| Lp. | Nazwa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | j.m. | Przewidywana<br>na Ilość | Cena<br>jednostkowa<br>netto | Vat | Wartość brutto |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------|------------------------------|-----|----------------|
| 1   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3    | 4                        | 5                            | 6   | 7              |
| 1   | <b>Pierogi z serem</b><br><b>Pierogi z mięsem</b><br><b>Pierogi z soczewicą</b><br><b>Pierogi z ziemniakami</b><br><b>Pierogi z kapustą i pieczarkami</b><br><b>Pierogi z serem i ziemniakami.</b><br>świeże, skład: mąka pszenna, ser biały ,<br>(mięso, kapusta z pieczarkami lub soczewica),<br>jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi<br>szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość<br>farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla<br>danego wyrobu, świeże, barwa:<br>charakterystyczna dla danego wyrobu,<br>niepopękane i jednakowej wielkości, ser biały,<br>zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100<br>g/ ml produktu gotowego do spożycia, 1,2 g<br>soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, | kg   | 210                      |                              |     |                |
| 2   | <b>Kopytka-</b> świeże, skład: mąka pszenna,<br>ziemniaki , jaja, olej, sól, niepopękane, barwa i<br>smak: charakterystyczne dla danego wyrobu,<br>zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kg   | 70                       |                              |     |                |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |    |  |  |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|--|--|
|   | 100g/ml gotowego produktu do spożycia, 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |    |  |  |  |
| 3 | <b>Krokiety z kapustą i pieczarkami-</b> świeże, skład: mąka pszenna, jaja, pieczarki, kapusta, cebula, bułka tarta, tłuszcz, woda, pieprz, sól. Barwa i smak: 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 | 70 |  |  |  |
| 4 | <b>Krokiety z mięsem-</b> świeże, skład: mąka pszenna, jaja, mięso, cebula, bułka tarta, tłuszcz, woda, pieprz, sól. . Barwa i smak: 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 | 70 |  |  |  |
| 5 | <b>Kluski śląskie</b> świeże, skład: mąka ziemniaczana, ziemniaki, olej, sól, niepopękane. Barwa i smak: 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 | 70 |  |  |  |
| 6 | <b>Kartacze z soczewicą</b> świeże – kartacze przygotowane z ciasta ziemniaczanego oraz farszu roślinnego na bazie soczewicy. Składniki dopuszczalne: ziemniaki świeże lub puree ziemniaczane, soczewica (czerwona/zielona), cebula, przyprawy naturalne (sól, pieprz, majeranek, czosnek),olej roślinny. Kartacze muszą charakteryzować się jednolitym kształtem, odpowiednią konsystencją i spoistością, brakiem uszkodzeń mechanicznych. | kg | 70 |  |  |  |
| 7 | <b>Kartacze z mięsem</b> świeże – kartacze przygotowane z ciasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kg | 70 |  |  |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |     |  |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|--|--|--|
|   | ziemniaczanego oraz farszu mięsnego( mięso wieprzowe, wołowe lub mieszane).<br>Składniki dopuszczalne: ziemniaki świeże lub puree ziemniaczane, mięso, cebula, przyprawy naturalne (sól, pieprz, majeranek, czosnek),olej roślinny.<br>Kartacze muszą charakteryzować się jednolitym kształtem, odpowiednią konsystencją i spoistością, brakiem uszkodzeń mechanicznych |    |     |  |  |  |
| 8 | <b>Naleśniki z serem</b> muszą zawierać: ciasto naleśnikowe (mąka pszenna, jaja, mleko, olej roślinny),nadzienie serowe (twaróg), dopuszczalne dodatki naturalne: cukier, wanilia. Produkt musi mieć jednolitą konsystencję, odpowiednią wilgotność i spoistość, brak uszkodzeń mechanicznych oraz estetyczny wygląd.                                                   | kg | 70  |  |  |  |
|   | <b>Razem</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | kg | 700 |  |  |  |

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości produktów zgodnie z potrzebami szkoły.  
Transport w warunkach chłodniczych 0-4°C.**