…………………………… Załącznik nr 1  
 pieczć firmowa Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

Wyroby garmażeryjne - świeże wyroby mączne.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  
 Nazwa firmy

…………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………..

Adres firmy

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Artykuł | J.m. | Orientacyjne zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jednost. netto | Vat  % | Cena  Jednost.  brutto | Wartość brutto |
| 1. | Kopytka  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość gotowanych ziemniaków w produkcie 70-75%  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 200 |  |  |  |  |
| 2. | Kluski śląskie  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane | kg | 200 |  |  |  |  |
| 3. | Kluski leniwe  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość sera białego min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 100 |  |  |  |  |
| 4. | Pierogi nadziewane białym serem – równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość sera min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 200 |  |  |  |  |
| 5. | Pierogi z kapustą i pieczarkami  - równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość farszu min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 50 |  |  |  |  |
| 6. | Pierogi wigilijne  - równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość farszu min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 50 |  |  |  |  |
| 7. | Pierogi z mięsem wieprzowym lub mieszanym  - równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość mięsa min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 200 |  |  |  |  |
| 8. | Pierogi z jagodami – sezonowo  - równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość farszu min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 100 |  |  |  |  |
| 9. | Pierogi z truskawkami – sezonowo  - równej wielkości, około 25 szt na 1000 g  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość farszu min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10. | Naleśniki z białym serem  - średnicy 20-21 cm  - opakowanie max 2000g  - smażone na patelni  - nie posklejane  - zawartość sera białego min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 200 |  |  |  |  |
| 11. | Naleśniki z jabłkiem  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość owoców min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 20 |  |  |  |  |
| 12. | Pyzy z mięsem wieprzowym lub mieszanym  - opakowanie max 2000g  - robione ręcznie  - nie posklejane  - zawartość farszu min. 40 %  - typ mąki – mąka tortowa 450 | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | RAZEM : | xxx | xxxx | xxxxxx |  | xxxxxx |  |

**Wymagania jakościowe :**  
Artykuły spożywcze - skład zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do   
sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

…………………….,dnia ……………………

……………………………………………………………  
 Podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy