…………………………… 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% | CenaJednost.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