

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 3

Pieczywo

(z bieżącej produkcji)

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7
1	Bułka chałka – prostokątna 400 g, z mąki pszennej i żytniej, z niewielką ilością cukru	szt.	160			
2	Bułka czerstwa , pszenna, bez oznak w środku i na zewnątrz nalotu pleśni, dobrze wysuszona 100 g	szt.	280			
3	Bułka grahamka mini (60 g), posiadająca w swoim składzie mąkę pszenną, żytnią, sól, drożdże, cukier, sodę, o lekko chropowatej skórce	szt.	400			
4	Bułka kielecka pszenna (400 g), krojona, lekko chropowata, równomiernie zabarwiona	szt.	320			
5	Bułka pszenna mini (60 g), skórka gładka lub lekko chropowata, równomiernie zabarwiona	szt.	600			
6	Bułka tarta (op. 0,5-1 kg), przetworzona z bułki pszennej, bez obcych dodatków, zanieczyszczeń, sucha w dotyku.	kg	100			
7	Chleb pszenno żytni z pestkami dyni (400 g–krojony), kształt dowolny równomiernie rozprowadzone pestki dyni, nie mniej jak 11 % w 400 g	szt.	72			
8	Chleb graham (400 g), Krojony w kształcie prostokąta, zapach aromatyczny- swoisty dla rodzaju chleba, bez	szt.	320			

Szkoła Podstawowa Nr 37, 35-311 Rzeszów, ul. E. Kwiatkowskiego 121a

	wgniecień, równomiernie zabarwiony, nie rozpadające się kromki					
9	Chleb pasterski krojony (500 g) , skorka lekko chropowata, błyszcząca, bez wgniecień, nie popękany, średnio zarumieniony	szt.	140			
10	Chleb pszenno żytni ((700 g), krojony, bochenek podłużny, skorka lekko chropowata, błyszcząca, bez wgniecień, nie popękany, średnio zarumieniony	szt.	1000			
11	Chleb, pszenno-żytni , z ziarnem słonecznika (400 g- krojony), kształt dowolny, skorka chrupiąca, równomiernie wymieszane ziarno słonecznika, dobrze wypieczony, kromki suche, nie lepjące się	szt.	72			
12	Rogal maślany (80 g), bez nadzienia, po wypieku, odznaczający się lekko błyszczącą skórką, o zabarwieniu jasnobrązowym.	szt.	1000			
13	Sztangielek 60 g o chrupiącej skórcie, równomiernie zabarwiony	szt.	1600			

Dostarczany towar winien być wysokiej, jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.

Zamawiający wymaga, aby dostarczone pieczywo było wyprodukowane nie dłużej niż 15 godzin przed dostawą.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie 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. (Dz.U. 2016 poz.1154)

Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wartość oferty **netto** zł.

Słownie

Wartość oferty **brutto** zł.

Słownie:.....

.....
(imię i nazwisko Sprzedawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Sprzedawcy, stosowna pieczęć)

Szkoła Podstawowa Nr 37, 35-311 Rzeszów, ul. E. Kwiatkowskiego 121a