

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

Załącznik Nr 1

FORMULARZ CENOWY

Pieczywo

(z bieżącej produkcji)

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 4 x kol.5)	Stawka podatku VAT w %	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 6 x kol. 7)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Sztangielek 60g o chrupiącej skórce ,równomiernie zabarwiony	szt.	2000						
2	Bułka czerstwa , pszenna, bez oznak w środku i na zewnątrz nalotu pleśni, dobrze wysuszona 100 g	szt.	400						
3	Bułka grahamka mini (60 g), posiadająca w swoim składzie mąkę pszenną, żytnią, sól, drożdże, cukier, sodę, o lekko chropowatej skórce	szt.	5850						
4	Bułka kielecka pszenna (400 g), krojona, lekko chropowata, równomiernie zabarwiona	szt.	640						
5	Bułka pszenna mini (60 g), skórka gładka lub lekko chropowata, równomiernie zabarwiona	szt.	5200						
6	Bułka tarta (op. 0,5-1 kg), przetworzona z bułki pszennej, bez obcych dodatków, zanieczyszczeń, sucha w dotyku	kg	500						

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

7	Chleb pszenno-żytni z pestkami dyni (400 g–krojony), kształt dowolny równomiernie rozprowadzone pestki dyni, nie mniej jak 11 % w 400 g	szt.	650						
8	Chleb graham (400 g), Krojony w kształcie prostokąta, zapach aromatyczny- swoisty dla rodzaju chleba, bez wgnieceń, równomiernie zabarwiony, nie rozpadające się kromki	szt.	1000						
9	Chleb pasterski krojony (500 g) , skorka lekko chropowata, błyszcząca, bez wgnieceń, nie popękany, średnio zarumieniony	szt.	320						
10	Chleb pszenno żytni ((700 g), krojony, bochenek podłużny, skorka lekko chropowata, błyszcząca, bez wgnieceń, nie popękany, średnio zarumieniony	szt.	1400						
11	Chleb, pszenno-żytni , z ziarnem słonecznika (400 g- krojony), kształt dowolny, skórka chrupiąca, równomiernie wymieszane ziarno słonecznika, dobrze wypieczony, kromki suche, nie lepjące się	szt.	370						
12	Rogal maślany (80 g), bez nadzienia, po wypieku, odznaczający się lekko błyszczącą skórą, o zabarwieniu jasnobrązowym.	szt.	3000						

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)