

Formularz asortymentowo cenowy na rok 2024**Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku.**

Oferta na dostawę pieczywa i wyrobów piekarniczych do Stołówki Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku
 Przedstawione ilości stanowią szacunkową wielkość zamówienia, faktyczna ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych na każdą z części osobno.

L.p.	Asortyment	Opis	j. miary	zapotrzebowanie	Cena j. netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Wartość brutto
1.	Bułka zwykła duża	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	Szt.	1000				
2.	Bułka grahamka	Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej - pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	Szt.	500				
3.	Pączek z nadzieniem	Produkt otrzymany z mąki pszennej, mleka, drożdży, masła, jajek, cukru, nadzienia. Kształt okrągły, delikatna skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga ok. 85 g	Szt.	230				
4.	Bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek,	Kg.	120				

		zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.							
5.	SUMA WARTOŚCI NETTO								
6.	SUMA WARTOŚCI BRUTTO								