

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

załącznik nr 1.a  
do zapytania ofertowego na 2019r.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**CZĘŚĆ 6 – WYROBY GARMAŻERYJNE**

| Lp. | Nazwa   | j.m. | Przewidywana ilość | Ryczałtowa cena jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie netto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł |
|-----|---|------|--------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1   | 2   | 3    | 4                  | 5                                    | 6                  | 7                                     | 8                                 | 9                                  |
| 1.  | <b>Kopytka –</b> świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu,  | kg   | 400                |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |
| 2.  | <b>Pierogi ruskie robione i klejone ręcznie z falbanką –</b> świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 28%, ser biały 12%, woda, jaja, cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia         | kg   | 600                |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |
| 3.  | <b>Pierogi z kapustą robione i klejone ręcznie z falbanką</b> świeże, skład: mąka pszenna, kapusta słodka 30%, pieczarki 4%, jaja, cebula, woda, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia | kg   | 85                 |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |
| 4.  | <b>Uszka –</b> z nadzieniem grzybowym i pieczarkami zawartość farszu nie mniej niż 35%.   | kg   | 80                 |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |
| 5.  | <b>Pierogi z mięsem –</b> świeże, mąka pszenna, mięso wołowe i wieprzowe, cebula, jaja, olej roślinny, sól, pieprz. Zawartość farszu wołowina nie mniej niż 40%, wieprzowina nie mniej 20%.   | kg   | 100                |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |
| 6.  | <b>Pyzy z mięsem –</b> mąka pszenna, mięso wieprzowe i wołowe, cebula, jajka, olej roślinny, sól, przyprawy. Zawartość farszu wołowina nie mniej niż 40%, wieprzowina nie mniej 20%.  | kg   | 100                |                                      |                    |                                       |                                   |                                    |

|     |  |     |      |  |  |  |  |
|-----|--|-----|------|--|--|--|--|
| 7.  | <b>Pierogi owocowe robione i klejone ręcznie z falbanką</b> - świeże, skład: mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny, owoce, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość owoców min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia | kg  | 250  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Knedle owocowe</b> - świeże, skład: mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny, owoce, knedle szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość owoców min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia  | kg  | 250  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Placki naleśnikowe</b> - 50g całe, nie uszkodzone, bez cukru, substancji słodzących i spulchniających   | szt | 1000 |  |  |  |  |
| 10. | <b>Kluski śląskie</b> - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 65%, mąka ziemniaczana, jaja, nieuszkodzone mechanicznie  | kg  | 80   |  |  |  |  |

**OGÓŁEM:**

Słownie netto.....zł

Słownie brutto .....zł

.....  
 (Imię i Nazwisko wykonawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, stosowna pieczęć)