

**Formularz asortymentowo cenowy na rok 2025****Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku.**

Oferta na dostawę wyrobów garmazeryjnych 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.	Nazwa asortymentu	Opis	j. miary	zapotrzebowanie	Cena j. netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Wartość brutto
1.	Gołąbki świeże	Gołąbki z kapusty białej, obgotowanej. Farsz z mięsa wieprzowego (ok. 70%) i ryżu lub kaszy (ok. 30%). Zawinięte tak, aby się nie rozwijały. Gramatura gołąbka małego powinna wynosić od 80g do 150g, gołąbka dużego od 150g do 200g.	Kg	200				
2.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże	Skład: mąka, jaja, woda, kapusta kiszona (ok. 60 %), grzyby (ok. 30 %), przyprawy. Poklejone, oleiste na powierzchni. 1 szt - ok. 200g. W 100g produktu mamy 210 kcal, sól 0,3g.	Kg	80				
3.	Pierogi z mięsem , meksykańskie świeże	Skład: mąka, jaja, woda, mięso najczęściej wieprzowe (ok. 70 %), warzywa (ok. 30 %), przyprawy. Poklejone, oleiste na powierzchni. 1 szt - ok. 200g. W 100 g produktu mamy 230 kcal, sól 0,3g.	Kg	500				
4.	Pierogi z truskawkami lub owocami sezonowymi świeże	Skład: mąka, jaja, woda, truskawki (ok. 45 %) lub inne owoce sezonowe. Poklejone, oleiste na powierzchni. 1 szt - ok. 200g. W 100g produktu	Kg	120				

		mamy 190 kcal, sól 0,1g.						
5.	Krokiety kebab lub z mięsem świeże	Skład: mąka, jaja, woda, mięso najczęściej wieprzowe (ok. 70 %), warzywa (ok 30 %), bułka tarta, olej , przyprawy	Kg .	150				
6.	Pierogi z twarogiem świeże	Skład: mąka, jaja, woda (ok. 45%), twaróg, przyprawy. Poklejone, oleiste na powierzchni. 1 szt - ok. 200g. W 100g produktu mamy 203 kcal, sól 0,1g.	Kg.	40				
7.	Pierogi ruskie świeże	Skład: mąka, jaja, woda, ziemniaki (ok. 50 %), twaróg (ok. 50 %), przyprawy. Poklejone, oleiste na powierzchni. 1 szt - ok. 200g. W 100g produktu mamy 200 kcal.	Kg.	60				
8.	<b>SUMA WARTOŚCI NETTO</b>							
9.	<b>SUMA WARTOŚCI BRUTTO</b>							