

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Wielkość opakowania preferowana przez Zamawiającego [g/l]	Gramatura opakowania proponowana przez Wykonawcę	Ilość opakowań proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania netto	Cena jednostkowa opakowania brutto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10=7*9	11	12=10*11	13=10+12	14
1	Masło roślinne do smarowania pieczywa (mieszanina olei roślinnych i tłuszczu roślinnych utwardzanych) typu Słynne Masło Roślinne lub inne równoważne o zawartości tłuszczu 80%, w tym minimum 30% oleju słonecznikowego, opakowanie - pudełko	kg	45	200-400g									
2	Margaryna miękka do smarowania pieczywa- margaryna o zawartości tłuszczu minimum 45% bez dodatków w tym masła, typu: Rama Classic, Flora, Delma, Smakowita lub inne równoważne, opakowanie - pudełko	kg	10	200-400g									
3	Olej rzepakowy - olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno, typu Kujawski, Wielkopolski lub inne równoważne, opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	690	800-1000ml									
4	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno, extra vergine typu: Monini, Goccia d'oro lub inne równoważne opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	110	500-1000ml									
5	Olej z pestek winogron - typu Bassa, Costa d'oro, Monini, Goccia d'oro lub inne równoważne , opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	30	500-1000ml									
6	Mieszanka oleju rzepakowego rafinowanego z oliwą z oliwek 5%- typu Olivier lub inne równoważne opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	10	500-1000ml									

Oświadczamy, że:

1. Dostarczane oleje i tłuszcze roślinne odpowiadają wymaganiom określonym w Ustawie z dnia 25 .08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późniejszymi zmianami), rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10. 07. 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. Nr 137, poz. 966 z późniejszymi zmianami),
2. Dostarczane produkty będą posiadać co najmniej 3 miesięczny termin przydatności do spożycia od momentu dostawy.

Cechy dyskwalifikujące (wady):

- nietypowy, obcy dla produktu smak i zapach, mogący świadczyć o zepsuciu
- barwa i konsystencja nietypowa, niejednorodna dla produktu, mogaca świadczyć o zepsuciu
- obecność zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych w tym peśni, obecność szkodników lub ich pozostałości.
- niewłaściwe opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie składu surowcowego, obecności alergenów, nazwy producenta, warunków przechowywania i daty przydatności do spożycia.

Wartość oferty nettozł	(słownie.....zł)
Wartość podatku VATzł	(słownie.....zł)
Wartość oferty bruttozł	(słownie.....zł)

.....
(miejscowość i data)

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby(osób) upoważnionych do reprezentowania
Wykonawcy