

Kolumna numer 6 - należy wpisać gramaturę jaką oferuje wykonawca z wyjątkiem pozycji w których gramatura/objętość została ustalona przez zamawiającego
Kolumna numer 7 - należy wpisać ilość opakowań po przeliczeniu ilości zamawianych kg/l na zaproponowaną przez wykonawcę gramaturę. Łączna ilość produktu nie może być mniejsza niż wymagana w kolumnie 4.

Oferowane produkty nie zawierają konserwantów, sztucznych barwników.

Dostawy opatrzone handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

Wyżej wymienione artykuły:

- nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
- mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu,
- ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
- nie zawierają konserwantów, sztucznych barwników.

Pojemniki:

- pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkazania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu,

Transport:

- transport do siedziby Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu (posiadającymi decyzje lub zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej – dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu artykułów spożywczych) dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

Wartość oferty netto Zł (słowniezł)

Wartość podatku VAT Zł (słowniezł)

Wartość oferty brutto Zł (słowniezł)

.....
(miejscowość i data)

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