

numer sprawy: MZŻ/A/262/14/11

FORMULARZ CENOWY

Załącznik Nr 2 do specyfikacji
istotnych warunków zamówienia

[illegible]

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Gramatura opakowania proponowana przez wykonawcę	Ilość opakowań proponowana przez wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania brutto	Cena jednostkowa opakowania netto	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
15	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Gouda, kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	602,00	100-250g									
16	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Morski, kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	41,00	100-250g									
17	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Masdamer, kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	58,00	100-250g									
18	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Edamski, Tylżycki, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, plasterkowane w opakowaniu foliowym	kg	185,00	100-200g									
19	Ser twarogowy kremowy, typu kanapkowy, do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 %, różne smaki np.: naturalny, jogurtowy, z ziołami, ze szczypiorkiem lub inne równoważne	kg	252,00	80-200g									
20	Śmietana 18% tł	kg	103,00	150-250g									
21	Śmietana 18% tł.	kg	1237,00	300-500g									

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