

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Wielkość opakowania preferowana przez Zamawiającego [g/ml]	Gramatura opakowania proponowana przez Wykonawcę	Ilość opakowań proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania netto	Cena jednostkowa opakowania brutto	Wartość łączna netto w zł	Stawka podatku VAT %	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10=8*7	11	12
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	80	200-400g							
2	Olej rzepakowy - olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno, typu Kujawski, Wielkopolski lub inne równoważne, opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	1150	800-1000ml							
3	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno, extra vergine typu: Monini, Goccia d'oro lub inne równoważne opakowanie - butelka plastikowa lub szklana	l	310	500-1000ml							
4	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							
5	Olej i 3 ziarna typu Kujawski lub inne równoważne. Składniki rafinowane oleje roślinne (olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 96,8%, olej lniany 2,8%) tłoczony na zimno olej z prażonych pestek dyni 0,4% przeciwutleniacz (mieszanina tokoferoli). 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	80	500-1000ml							

Kolumna numer 6 - należy wpisać gramaturę jaką oferuje Wykonawca , zawartą w przedziale preferowanym przez Zamawiającego.

Kolumna numer 7 - należy wpisać ilość opakowań po przeliczeniu ilości zamawianych kg/l na zaproponowaną przez Wykonawcę gramaturę. Łączna waga oferowanego produktu nie może być mniejsza niż wymagana w kolumnie 4.

Cechy dyskwalifikujące (wady):

- nietypowy, obcy dla produktu smak i zapach, mogący świadczyć o zepsuciu
- barwa i konsystencja nietypowa, niejednorodna dla produktu, mogąca 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 netto	.....zł	(słownie.....zł)
Wartość podatku VAT	.....zł	(słownie.....zł)
Wartość oferty brutto	.....zł	(słownie.....zł)

.....  
(miejscowość i data)

.....  
podpis i pieczętka imienna lub czytelny podpis Wykonawcy lub  
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy