

.....
(pieczęć Wykonawcy)

NIP:..... Regon:.....

FORMULARZ CENOWY

CZEŚĆ 2 – ARTYKUŁY NABIAŁOWE

LP	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Średnie roczne zużycie	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT w %	Wartość brutto
1.	Drożdże świeże w kostce 100g	Kg	20				
2.	Jogurt do picia ok. 250g, różne smaki	Szt.	8000				
3.	Jogurt naturalny 180g	Szt.	2300				
4.	Jogurt naturalny typu greckiego ok. 400g	Szt.	50				
5.	Jogurt owocowy 150g	Szt.	11000				
6.	Kefir ok. 400g	Szt.	6500				
7.	Margaryna do pieczenia o zawartości minimum 80% tłuszczu	Kg	25				
8.	Margaryna do smarowania w opakowaniu 500g, o zawartości minimum 60% tłuszczu	Kg	2300				
9.	Maślanka naturalna 400g	Szt.	1400				
10.	Ser biały półtłusty	Kg	2000				
11.	Ser żółty półtłusty, twardy (typu Gouda, Edamski)	Kg	600				
12.	Ser żółty wędzony salami	Kg	120				
13.	Serek naturalny z dodatkami, ok.150g. (warzywa, szczypiorek, zioła, czosnek itp.)	Szt.	800				
14.	Serek owocowy homogenizowany, ok.150g	Szt.	9500				
15.	Serek topiony 100g różne smaki (mix) – kostka	Szt.	3100				
16.	Serek wiejski ziarnisty ok. 200g	Szt.	500				
17.	Smalec - kostka 200g	Kg	70				
	Razem wartość:						

Termin dostawy: poniedziałek, środa, piątek - **w godz. 7⁰⁰ do godz. 10⁰⁰**

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia niewypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Standardy jakościowe dotyczące artykułów nabiałowych:

- a) musi być dostarczany w opakowaniach jednostkowych opisanych w Formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone,
- b) musi być odpowiednio posortowany przez Wykonawcę i musi być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów,
- c) ma posiadać długi okres przydatności do spożycia a Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

.....
podpis osoby(osób) uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy