|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Fasola biała średnia –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 2. | **Groch żółty łuskany połówki –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 3. | **Kasza gryczana palona ciemna –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 4. | **Kasza jęczmienna mazurska –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 5. | **Kasza bulgur – średnioziarnista –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 6. | **Kasza manna –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 7. | **Płatki owsiane –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 8. | **Płatki kukurydziane –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 800 |  |  | 5% |
| 9. | **Musli owocowe –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg | kg | 800 |  |  | 5% |
| 10. | **Kółeczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym** **–** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 1 000 |  |  | 5% |
| 11. | **Mąka pszenna typ 500 –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg | kg | 6 500 |  |  | 5% |
| 12. | **Mąka ziemniaczana –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg | kg | 250 |  |  | 5% |
| 13. | **Ryż biały długoziarnisty –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg | kg | 3 800 |  |  | 5% |
| 14. | **Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg | kg | 3 000 |  |  | 5% |
| 15. | **Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, zacierka) –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg | kg | 500 |  |  | 5% |
| 16. | **Makaron Spaghetti –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 17. | **Cukier biały kryształ –** opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg | kg | 13 500 |  |  | 8% |
| 18. | **Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta –** opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg  | kg | 3 600 |  |  | 23% |
| 19. | **Herbata ekspresowa zwykła –** opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.  | op. | 4 500 |  |  | 23% |
| 20. | **Herbata ekspresowa –** klasa I**,** opakowania hermetycznie zamknięte (w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek) | op. | 90 |  |  | 23% |
| 21. | **Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 100 |  |  | 23% |
| 22. | **Kawa ziarnista** – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg – 2 kg | kg | 100 |  |  | 23% |
| 23. | **Kawa zbożowa sypka –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g | kg | 10 |  |  | 8% |
| 24. | **Kawa zbożowa inka –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g  | kg | 120 |  |  | 8% |
| 25. | **Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie -** zawartość tłuszczu kakaowego 10% w 100 g masy,opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g  | kg | 140 |  |  | 23% |
| 26. | **Miód naturalny –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g | kg | 400 |  |  | 5% |
| 27. | **Dżem owocowy z czarnej porzeczki –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 28. | **Dżem owocowy wiśniowy –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 29. | **Dżem owocowy truskawkowy –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu ,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 30. | **Dżem owocowy brzoskwiniowy –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 31. | **Dżem owocowy z czarnej porzeczki –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 50 |  |  | 5% |
| 32. | **Dżem owocowy wiśniowy –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 50 |  |  | 5% |
| 33. | **Dżem owocowy truskawkowy –** z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 80 |  |  | 5% |
| 34. | **Powidła śliwkowe –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 30 |  |  | 5% |
| 35. | **Dżem owocowy – różne smaki –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g | kg | 350 |  |  | 5% |
| 36. | **Ocet spirytusowy 10% –** opakowanie jednostkowe, butelka o pojemności 0,5 litra | litr | 600 |  |  | 23% |
| 37. | **Musztarda sarepska –** opakowanie jednostkowe, o wadze netto od 2 kg do 6 kg | kg | 1 500 |  |  | 8% |
| 38. | **Musztarda sarepska–** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 150 |  |  | 8% |
| 39. | **Majonez dekoracyjny –** o obniżonej zawartości tłuszczu**,** o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 3 200 |  |  | 8% |
| 40. | **Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy –** o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg | kg | 450 |  |  | 8% |
| 41. | **Olej jadalny –** uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 litrów do 10 litrów | litr | 4 800 |  |  | 5% |
| 42. | **Olej jadalny –** uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr | litr | 400 |  |  | 5% |
| 43. | **Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.** **–** opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g | kg | 3 500 |  |  | 5% |
| 44. | **Ketchup o łagodnym smaku** **–** gęsty, barwa czerwona**,** zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 150 |  |  | 8% |
| 45. | **Ketchup o łagodnym smaku** **–** gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg | kg | 1 400 |  |  | 8% |
| 46. | **Sos meksykański** **–** gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka)**,** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g | kg | 1 000 |  |  | 8% |
| 47. | **Sos spaghetti –** gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula) opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g | kg | 700 |  |  | 8% |
| 48. | **Otręby pszenne spożywcze –** opakowanie jednostkowe od 500 g do 2 kg | kg | 100 |  |  | 5% |
| 49. | **Banany suszone –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg | kg | 100 |  |  | 5% |
| 50. | **Rodzynki – suszone winogrona –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 100 |  |  | 5% |
| 51. | **Żurawina suszona –** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 100 |  |  | 5% |
| 52. | **Tofu – twardy sojowy** – otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, opakowanie od 400 g do1 kg | kg | 280 |  |  | 8% |
| 53. | **Hummus –** sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g  | kg | 180 |  |  | 5% |
| 54. | **Makaron z sosem różne smaki –** danie gotowe do zalania wrzątkiem, opakowanie jednostkowe kubek o wadze netto od 50-75 g | sztuk | 4 000 |  |  | 5% |
| 55. | **Sok pomarańczowy** **–** opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap | litr | 3 000 |  |  | 5% |
| 56. | **Sok jabłkowy** – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap | litr | 1 500 |  |  | 5% |
| 57. | **Sok (nektar) z czarnej porzeczki** – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap | litr | 800 |  |  | 5% |
| 58. | **Sok multiwitamina (nektar)** **–** opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap | litr | 1 000 |  |  | 5% |
| 59. | **Sok multiwitamina (nektar) –** opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml | litr | 4 000 |  |  | 5% |
| 60. | **Sok pomarańczowy –** butelka szklana o pojemności 200 ml | sztuk | 200 |  |  | 5% |
| 61. | **Sok jabłkowy –** butelka szklana o pojemności 200 ml | sztuk | 200 |  |  | 5% |
| 62. | **Naturalna woda mineralna gazowana** **–** w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra | litr | 8 000 |  |  | 23% |
| 63. | **Naturalna woda mineralna niegazowana –** w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra | litr | 8 000 |  |  | 23% |
| 64. | **Naturalna woda mineralna niegazowana –** w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml  | sztuk | 300 |  |  | 23% |
| 65. | **Naturalna woda mineralna gazowana –** w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml | sztuk | 300 |  |  | 23% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia:

- masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,

- kawa liofilizowana rozpuszczalna, kawa ziarnista - minimum 12 miesięcy od daty dostawy,

- płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,

- tofu - minimum 7 tygodni od daty dostawy,

- soki owocowe - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

- naturalna woda mineralna gazowana - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

- naturalna woda mineralna niegazowana - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne** |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………...…………………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* …………………………………………………………………………………………...………...

w tym ........................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ II** – **PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Przyprawa do kurczaka** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 70 |  |  | 8% |
| 2. | **Przyprawa do kurczaka -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 30 |  |  | 8% |
| 3. | **Liść laurowy cały -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g | kg | 20 |  |  | 8% |
| 4. | **Liść laurowy cały -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 7 |  |  | 8% |
| 5. | **Pieprz ziołowy mielony** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 20 |  |  | 8% |
| 6. | **Pieprz ziołowy mielony -** opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 7 |  |  | 8% |
| 7. | **Papryka mielona - ostra i słodka -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 120 |  |  | 8% |
| 8. | **Papryka mielona - ostra i słodka -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 15 |  |  | 8% |
| 9. | **Majeranek otarty -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 60 |  |  | 5% |
| 10. | **Majeranek otarty -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 10 |  |  | 5% |
| 11. | **Przyprawa uniwersalna do potraw -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 40 |  |  | 8% |
| 12. | **Przyprawa uniwersalna do potraw** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 100 |  |  | 8% |
| 13. | **Ziele angielskie** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 40 |  |  | 8% |
| 14. | **Ziele angielskie -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 8 |  |  | 8% |
| 15. | **Pieprz naturalny mielony czarny** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 60 |  |  | 8% |
| 16. | **Pieprz naturalny mielony czarny -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 25 |  |  | 8% |
| 17. | **Pieprz naturalny ziarnisty czarny -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 100 |  |  | 8% |
| 18. | **Pieprz cytrynowy -** opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 kg | kg | 15 |  |  | 8% |
| 19. | **Oregano otarte** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 10 |  |  | 5% |
| 20. | **Bazylia otarta -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 20 |  |  | 5% |
| 21. | **Czosnek granulowany** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg | kg | 160 |  |  | 5% |
| 22. | **Czosnek granulowany -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g | kg | 10 |  |  | 5% |
| 23. | **Żelatyna spożywcza** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 7 |  |  | 8% |
| 24. | **Kwasek cytrynowy** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g | kg | 100 |  |  | 23% |
| 25. | **Cynamon mielony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 20 |  |  | 8% |
| 26. | **Chili -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 25 |  |  | 8% |
| 27. | **Barszcz biały - zupa w proszku -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 600 |  |  | 5% |
| 28. | **Przyprawa w płynie** - opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml | litr | 100 |  |  | 8% |
| 29. | **Przyprawa w płynie** - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra | litr | 200 |  |  | 8% |
| 30. | **Przyprawa do gyrosa -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 45 |  |  | 8% |
| 31. | **Sos pomidorowy - konsystencja sypka** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 20 |  |  | 8% |
| 32. | **Sos borowikowy - konsystencja sypka -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 20 |  |  | 8% |
| 33. | **Gałka muszkatołowa** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 2 |  |  | 8% |
| 34. | **Kminek** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 2 |  |  | 8% |
| 35. | **Przyprawa do grilla (do mięs) -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 20 |  |  | 8% |
| 36. | **Bulion drobiowo-warzywny -** kostka od 120 g do 180 g | kg | 30 |  |  | 5% |
| 37. | **Zupa borowikowa w proszku -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg | kg | 20 |  |  | 5% |
| 38. | **Sos sałatkowy koperkowy -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 20 |  |  | 8% |
| 39. | **Sos do spaghetti po bolońsku - konsystencja sypka -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg | kg | 20 |  |  | 8% |
| 40. | **Sos sojowy -** opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 150 ml do 300 ml | litr | 5 |  |  | 8% |
| 41. | **Sos sałatkowy grecki -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g | kg | 20 |  |  | 8% |
| 42. | **Kostki rosołowe drobiowe -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g | kg | 30 |  |  | 5% |
| 43. | **Kostki rosołowe wołowe -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g | kg | 50 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
	3. Termin przydatności do spożycia:

- czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 8 miesięcy od daty dostawy.

4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ II** – **PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………...…………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ………………………………………………………...…………………………………………...

w tym ............................. *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ III** – **SŁODYCZE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Czekolada twarda mleczna -** tabliczka o wadze netto 100 g | szt. | 6 000 |  |  | 23% |
| 2. | **Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g | szt. | 6 000 |  |  | 23% |
| 3. | **Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy) -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g | szt. | 6 000 |  |  | 5% |
| 4. | **Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g | szt. | 5 000 |  |  | 5% |
| 5. | **Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g | szt. | 6 000 |  |  | 5% |
| 6. | **Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) -** tabliczka o wadze netto 100 g | szt. | 1 000 |  |  | 23% |
| 7. | **Baton zbożowy - różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem** **-** opakowanie od 40 g do 45 g | szt. | 3 000 |  |  | 5% |
| 8. | **Rogalik z nadzieniem kakaowym, waniliowym, waniliowym i wiśniowym -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 60 g | szt. | 1 000 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
		3. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,

– pozycja 8 – minimum 3 miesiące od daty dostawy.

* 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ III – SŁODYCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*…………………………………………………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* …………………………………………………………………………………………………...

w tym ........................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ IV** – **OWOCE I WARZYWA MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Kalafior mrożony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 4 000 |  |  | 5% |
| 2. | **Brokuł mrożony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 4 000 |  |  | 5% |
| 3. | **Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg  | kg | 3 000 |  |  | 5% |
| 4. | **Truskawka mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 3 300 |  |  | 5% |
| 5. | **Czarna porzeczka mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 3 300 |  |  | 5% |
| 6. | **Wiśnia mrożona bez pestek -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 3 300 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
		3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
		4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
1. Termin przydatności do spożycia - minimum 3 miesiące od daty dostawy.
2. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………...…………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ………………………………………...…………………………………………………………...

w tym ........................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ V** – **OWOCE I WARZYWA MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Kalafior mrożony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 2. | **Brokuł mrożony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 250 |  |  | 5% |
| 3. | **Mieszanka kompotowa wieloowocowa -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 600 |  |  | 5% |
| 4. | **Czarna porzeczka mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 250 |  |  | 5% |
| 5. | **Wiśnia mrożona bez pestek -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg | kg | 250 |  |  | 5% |
| 6. | **Truskawka mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg | kg | 200 |  |  | 5% |
| 7. | **Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg  | kg | 200 |  |  | 5% |
| 8. | **Mieszanka chińska mrożona -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg | kg | 200 |  |  | 5% |
| 9. | **Szpinak mrożony -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5kg | kg | 200 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
	3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
	4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
	5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
	6. Zamówienie realizowane będzie partiami (średnio raz na dwa tygodnie).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………...…………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ………………………………………………………………..…………………………………...

w tym ............................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Ogórki konserwowe całe** - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg | kg | 2 500 |  |  | 5% |
| 2. | **Ogórki konserwowe całe** - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 1 kg | kg | 800 |  |  | 5% |
| 3. | **Kukurydza konserwowa** - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg | kg | 3 000 |  |  | 5% |
| 4. | **Kukurydza konserwowa** - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g  | kg | 300 |  |  | 5% |
| 5. | **Papryka konserwowa słodka - połówki** - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 3 000 |  |  | 5% |
| 6. | **Papryka konserwowa słodka – połówki** - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 1 kg | kg | 500 |  |  | 5% |
| 7. | **Fasolka szparagowa zielona, konserwowa - cięta na paski o długości ok. 3 cm** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg | kg | 900 |  |  | 5% |
| 8. | **Fasola czerwona konserwowa** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g | kg | 50 |  |  | 5% |
| 9. | **Groszek konserwowy** - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg | kg | 2 000 |  |  | 5% |
| 10. | **Groszek konserwowy -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 11. | **Chrzan tarty (na kwasku cytrynowym)** - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g | kg | 500 |  |  | 5% |
| 12. | **Koncentrat pomidorowy 30%** - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg | kg | 1 400 |  |  | 5% |
| 13. | **Koncentrat pomidorowy 30%** - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 1 kg | kg | 350 |  |  | 5% |
| 14. | **Szczaw konserwowy** - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację, masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 15. | **Brzoskwinie w syropie - połówki** - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| 16. | **Ananas w syropie - całe krążki** - produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g | kg | 1 700 |  |  | 5% |
| 17. | **Seler konserwowy cięty -** opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g | kg | 120 |  |  | 5% |
| 18. | **Pomidory w puszce krojone bez** skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg | kg | 160 |  |  | 5% |
| 19. | **Cieciorka konserwowa** - opakowanie od 400 g do 600 g. | kg | 350 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu

3. Termin przydatności do spożycia:

- chrzan tarty na kwasku cytrynowym - minimum 3 miesiące od daty dostawy,

- szczaw konserwowy - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 9 miesięcy od daty dostawy.

4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*……………………………………………...…………………………………...…………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………..……...

w tym .......................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Pierogi z mięsem świeże** - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 800 |  |  | 5% |
| 2. | **Pierogi z serem świeże**- nadzieniem jest ser biały półtłusty,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 800 |  |  | 5% |
| 3. | **Pierogi ruskie świeże**- nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 500 |  |  | 5% |
| 4. | **Pierogi z soczewicą świeże**- nadzieniem jest soczewica i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 800 |  |  | 5% |
| 5. | **Kartacze świeże**- skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25%,- barwa ciasta szara, kształt podłużny, owalny, produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu,- waga 1 szt. 20-40 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 400 |  |  | 5% |
| 6. | **Naleśniki z serem świeże**- nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 2 000 |  |  | 5% |
| 7. | **Naleśniki z musem jabłkowym świeże**- nadzieniem jest mus jabłkowy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 700 |  |  | 5% |
| 8. | **Kluski śląskie świeże**- konsystencja elastyczna i miękka,- barwa kremowo-szara,- smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta,- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 3 500 |  |  | 5% |
| 9. | **Pierogi z kapustą i grzybami świeże**- nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 500 |  |  | 5% |
| 10. | **Flaki wołowe głęboko mrożone**- cienko krojone, gotowane,- zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania,- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg | kg | 1 000 |  |  | 5% |
| 11. | **Pierogi ze szpinakiem i fetą świeże**- nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 400 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - 1. Pierogi:

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura ciasta: elastyczna, miękka. Konsystencja i struktura nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. Naleśniki:

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. - 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa: ciasta - złocisto-brązowa; nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: ciasta - miękka, elastyczna, zwarta; nadzienia - niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
* wyroby świeże - minimum 3 dni od daty dostawy,
* wyroby mrożone - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
	+ 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*……………………………………………...……………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ………………………………………………………………..…………………………………...

w tym .............................. *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VIII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Pierogi z kapustą i grzybami świeże**- nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 2. | **Uszka z kapustą i grzybami mrożone**- nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20%- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g | kg | 10 |  |  | 5% |
| 3. | **Pierogi ruskie świeże**- nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40% - waga 1 szt. 25g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 150 |  |  | 5% |
| 4. | **Pierogi z serem świeże**- nadzieniem jest ser biały półtłusty,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 5. | **Naleśniki z serem świeże**- nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 6. | **Pierogi z mięsem świeże**- nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,- waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |  |  | 5% |
| 7. | **Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże**- nadzieniem są pieczarki i kapusta,- zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%,- waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg  | kg | 350 |  |  | 5% |
| 8. | **Kopytka ziemniaczane świeże**- konsystencja elastyczna i miękka,- barwa kremowo-szara,- smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta,- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 350 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - 1. Pierogi:

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka,

- nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. Naleśniki:

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. - 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,

- nadzienia: niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
			2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
* wyroby świeże - minimum 3 dni od daty dostawy,
* wyroby mrożone - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
	+ - 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VIII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………...…………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ………………..…………………………………………………………………………………...

w tym ......................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ IX** – **MLEKO I JEGO PRZETWORY**– **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Masło extra** - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 10 000 |  |  | 5% |
| 2. | **Masełko extra -** zawartość tłuszczu 75-85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 400 |  |  | 5% |
| 3. | **Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda -** klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 6 500 |  |  | 5% |
| 4. | **Ser mozzarella -** klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 1 300 |  |  | 5% |
| 5. | **Śmietana świeża płynna** - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe – worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności 5-10 litrów, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy | litr | 8 300 |  |  | 5% |
| 6. | **Twaróg biały półtłusty** - klasa I, smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy | kg | 6 500 |  |  | 5% |
| 7. | **Serek ziarnisty wiejski** - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 1 600 |  |  | 5% |
| 8. | **Jogurt owocowy** - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy | kg | 5 000 |  |  | 5% |
| 9. | **Mleko świeże UHT**- zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy | litr | 30 000 |  |  | 5% |
| 10. | **Ser topiony plastry** - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 11. | **Serek homogenizowany termizowany** - pełnotłusty, smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100-200 g, termin przydatności do spożyciaminimum 14 dni od daty dostawy | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 12. | **Serek topiony – trójkąty** - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe kartonik o wadze 180 g (8 sztuk x 22,5 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 2 300 |  |  | 5% |
| 13. | **Ser pleśniowy Camembert** - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera – ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 1 600 |  |  | 5% |
| 14. | **Deser mleczny z bitą śmietanką** - klasa I, różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto 150-200g., termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 2 400 |  |  | 5% |
| 15. | **Mleko UHT bez laktozy** - zawartość tłuszczu 1,5% masy, zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy | litr | 3 000 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - * 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
				2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą: nazwę producenta, skład produktu, datę przydatności do spożycia oraz sposób przechowywania.
				3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ IX – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*……………………………………………...……………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………..……...

w tym .......................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ X** – **MLEKO I JEGO PRZETWORY** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Masło extra** - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia - minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 900 |  |  | 5% |
| 2. | **Masełko extra -** zawartość tłuszczu 75 – 85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 50 |  |  | 5% |
| 3. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami** - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy**,** łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się,termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 650 |  |  | 5% |
| 4. | **Twaróg biały półtłusty** - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy | kg | 450 |  |  | 5% |
| 5. | **Ser topiony - trójkąty** - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe - kartonik o wadze neto od 170 g do 200 g ( 8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 120 |  |  | 5% |
| 6. | **Ser topiony plastry** - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 90 |  |  | 5% |
| 7. | **Serek twarożek wiejski ziarnisty** - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 120 |  |  | 5% |
| 8. | **Jogurt owocowy** - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g – 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 200 |  |  | 5% |
| 9. | **Jogurt pitny** - klasa I, różne smaki owocowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 200 |  |  | 5% |
| 10. | **Jogurt naturalny** - klasa I, smak i zapach, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g-180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 5% |
| 11. | **Mleko świeże UHT** - zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | litr | 3 500 |  |  | 5% |
| 12. | **Śmietana świeża płynna UHT-** zawartość tłuszczu 30% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | litr | 250 |  |  | 5% |
| 13. | **Śmietana świeża płynna** - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe - pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | litr | 350 |  |  | 5% |
| 14. | **Serek homogenizowany termizowany** - pełnotłusty, smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, termin przydatności do spożyciaminimum 14 dni od daty dostawy | kg | 200 |  |  | 5% |
| 15. | **Kefir naturalny -** zawartość tłuszczu 1,5% masy, klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 5% |
| 16. | **Ser typu feta** - zawartość tłuszczu 16% masy, miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, smak i zapach czysty, delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 30 |  |  | 5% |
| 17. | **Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalsko – holenderskiego lub holendersko - szwajcarskiego** - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 5% |
| 18. | **Ser wędzony typu rolada ustrzycka** - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 5% |
| 19. | **Ser pleśniowy Camembert** - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera - ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g. (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 60 |  |  | 5% |
| 20. | **Serek topiony** - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka, różne smaki (z salami, z papryką, z szynką), opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 100 |  |  | 5% |
| 21. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami** - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, krojony w plastry, opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą,terminprzydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 5% |
| 22. | **Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.** - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g – 500 g | kg | 100 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

 W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:

- nazwę producenta,

- datę przydatności do spożycia,

- sposób przechowywania,

- skład produktu.

3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………...…………………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* …………………………………………...………………………………………………………...

w tym .................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY****Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 28/24/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ XI** – **BAZY DO ZUP** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (4 x 5) | 7 |
| 1. | **Baza o smaku drobiowym** – instantskład produktu: tłuszcz kurzy, liofilizowane części stałe warzyw, rozdrobnione mięso drobiowewydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktuopakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg | kg | 500 |  |  | 5% |
| 2. | **Baza o smaku jarzynowym** – instantskład produktu: tłuszcz roślinny, sos sojowy w proszku, bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, duża zawartość liofilizowanych cząstek warzywwydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg. | kg | 1 200 |  |  | 5% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

 W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

 Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.

 Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.

 Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ XI** – **BAZY DO ZUP** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*……………………………………………...……………………………...………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………..……………………………………………...

w tym ..................... *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***