|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY**  **Załącznik nr 2 do SWZ Sprawa nr 20/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI W LEGIONOWIE**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**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 |  |  | 0% |
| 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 |  |  | 0% |
| 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 | 6 000 |  |  | 0% |
| 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 | 1 800 |  |  | 0% |
| 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 |  |  | 0% |
| 6. | **Twaróg biały tłusty**  (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 | 5 500 |  |  | 0% |
| 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 |  |  | 0% |
| 8. | **Serek naturalny**  (klasa I, skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy) | kg | 2 000 |  |  | 0% |
| 9. | **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 |  |  | 0% |
| 10. | **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 |  |  | 0% |
| 11. | **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 | 2 500 |  |  | 0% |
| 12. | **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 | 2 500 |  |  | 0% |
| 13. | **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 | 2 000 |  |  | 0% |
| 14. | **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 | 2 300 |  |  | 0% |
| 15. | **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 |  |  | 0% |
| 16. | **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 | 5 000 |  |  | 0% |
| 17. | **Kefir naturalny gęsty**  (klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności  do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy) | kg | 500 |  |  | 0% |
| **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**

##### 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.***