|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 02/21/WAG** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY ZE ŚLEDZI**

**- dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa****netto (PLN)** | **Łączna wartość****netto (PLN)** | **Stawka podatku VAT** |
| **Opis przedmiotu zamówienia** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Dorsz atlantycki mrożony:*** filet ze skórą, bez łusek,
* szater – pakowany,
* bez oznak powtórnego zamrażania,
* wygląd i zapach właściwy dla produktu,
* waga 1 szt. od 320 g do 450 g
 | kg | 100 |  |  | 5 |
| 2. | **Miruna mrożona:**- szater – pakowany,- filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury,- wygląd i zapach właściwy dla produktu,- rozmiar fileta 6/8 | kg | 550 |  |  | 5 |
| 3. | **Mintaj mrożony (amerykański):**- szater – pakowany, - filet bez skóry,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 5% glazury,- wygląd i zapach właściwy dla produktu,- rozmiar fileta 6/8 | kg | 500 |  |  | 5 |
| 4. | **Łosoś mrożony:** - filet ze skórą, bez łusek, - bez oznak powtórnego zamrażania, - nie więcej niż 10% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 50 |  |  | 5 |
| 5. | **Makrela wędzona:**- tusza świeżo wędzona,- waga 1 szt. od 200 g do 250 g,- przyjemny zapach i właściwy smak | kg | 200 |  |  | 5 |
| 6. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 100 |  |  | 5 |
| 7. | **Tuńczyk – w sosie własnym:**- duże kawałki,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 100 |  |  | 5 |
| 8. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 200 |  |  | 5 |
| 9. | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 100 |  |  | 5 |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

1. Częstotliwość dostaw:

 a) ryby mrożone, ryba wędzona, przetwory ze śledzi – dostawa sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego,

 b) konserwy – dostawa 2 razy w czasie trwania umowy.

2. Każda konserwa:

 a) nie może posiadać uszkodzeń mechanicznych,

 b) musi być oznaczona trwałym czytelnym terminem przydatności zawartości do spożycia, który wynosić będzie 12 miesięcy od daty dostawy każdej partii przedmiotu zamówienia,

 c) musi posiadać etykietę w języku polskim zawierającą informację o zawartości puszki.

3. Termin przydatności do spożycia – czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu:

 a) ryby mrożone – minimum 3 miesiące od daty dostawy,

 b) makrela wędzona – minimum 7 dni od daty dostawy,

 c) przetwory ze śledzi – minimum 6 tygodni od daty dostawy.

4. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

**Tabela 2**

**RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY ZE ŚLEDZI**

**- dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji 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).