|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ**  **Sprawa nr 01/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ I – RYBY 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. | **Dorsz atlantycki mrożony:*** filet ze skórą, bez łusek,
* szater – pakowany,
* bez oznak powtórnego zamrażania,
* wygląd i zapach właściwy dla produktu
 | kg | 2 300 |  |  |  |
| 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 | 7 500 |  |  |  |
| 3. | **Łosoś mrożony:** - filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania, - nie więcej niż 10% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 800 |  |  |  |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

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

1. Częstotliwość dostaw: nie częściej niż 1 raz w tygodniu.

2. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy – czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu.

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

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ I – RYBY 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 01/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ II – RYBY WĘDZONE - 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. | **Makrela wędzona:**- tusza świeżo wędzona,- waga 1 szt. od 200 g do 260 g,* przyjemny zapach i właściwy smak
 | kg | 500 |  |  |  |
| 2. | **Łosoś norweski wędzony:** - opakowanie hermetyczne zamknięte w przeźroczystą folię, o wadze netto 100 g- cienkie płaty,- wędzony na zimno,- przyjemny zapach i właściwy smak  | kg | 300 |  |  |  |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

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

1. Dostawa według potrzeb Zamawiającego jednakże nie częściej niż 1-2 razy w miesiącu.

2. Termin przydatności do spożycia - czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu:

 a) makrela wędzona - minimum 7 dni od daty dostawy,

 b) łosoś norweski wędzony – minimum 12 dni od daty dostawy.

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

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ II – RYBY WĘDZONE - 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 01/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ III – KONSERWY RYBNE - 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. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 400 |  |  |  |
| 2. | **Szprot:**- w sosie pomidorowym,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 400 |  |  |  |
| 3. | **Szprot „Winter”:**- podwędzany w oleju,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 100 g do 200 g | kg | 200 |  |  |  |
| 4. | **Tuńczyk - w sosie własnym**:- duże kawałki- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 300 |  |  |  |
| 5. | **Tuńczyk - w oleju:**- duże kawałki- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 500 |  |  |  |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

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

1. Częstotliwość dostaw - 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. W ceny jednostkowe wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ III – KONSERWY RYBNE - 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 01/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ IV – PRZETWORY ZE ŚLEDZI - 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. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 3 - 4 kg | kg | 300 |  |  |  |
| 2. | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 3 - 4 kg | kg | 600 |  |  |  |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

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

1. Dostawa sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego.

2. Termin przydatności do spożycia minimum 6 tygodni od daty dostawy – czytelnie oznaczony na każdym opakowaniu.

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

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ IV – PRZETWORY ZE ŚLEDZI - 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 01/23/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ V – RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY ZE ŚLEDZI

#####  – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP 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. | **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 | 800 |  |  |  |
| 2. | **Łosoś mrożony:** - filet ze skórą, bez łusek,- bez oznak powtórnego zamrażania,- nie więcej niż 10% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu | kg | 10 |  |  |  |
| 3. | **Makrela wędzona:**- tusza świeżo wędzona,- waga 1 szt. od 200 g do 250 g,- przyjemny zapach i właściwy smak | kg | 100 |  |  |  |
| 4. | **Filet z makreli:**- w sosie pomidorowym,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 200 |  |  |  |
| 5. | **Tuńczyk – w sosie własnym:**- duże kawałki,- puszka z otwieraczem R - Pull o wadze netto od 160 g do 200 g | kg | 150 |  |  |  |
| 6. | **Śledź po kaszubsku:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 150 |  |  |  |
| 7. | **Śledź solony płaty b/s:**- przyjemny zapach i właściwy smak,- wiadro o wadze netto 2 - 4 kg | kg | 100 |  |  |  |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**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**

##### CZĘŚĆ V – RYBY MROŻONE, RYBY WĘDZONE, KONSERWY RYBNE, PRZETWORY ZE ŚLEDZI

#####  – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP 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.***