

FORMULARZ CENOWY

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-121 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ I – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Chleb mieszany pszenno-żytni	Nie dotyczy	kg	60.000			7
2.	Chleb razowy	Nie dotyczy	kg	4.000			7
3.	Chleb z ziarnem soi	Nie dotyczy	kg	4.000			7
4.	Chleb z ziarnem słonecznika	Nie dotyczy	kg	4.000			7
5.	Bułka pszenna wrocławska/paryska (tradycyjna) o wadze jednostkowej 300g	Nie dotyczy	szt.	400			7
6.	Bułeczka kajzerka, pszenna o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt.	130.000			7
7.	Bułeczka grahamka o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt	60.000			7
8.	Bułeczka wieloziarnista o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt	60.000			7
9.	Rogaliki lub bułeczki maślane o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	25.000			7
10.	Bułka tarta (luzem)	Nie dotyczy	kg	3.000			7
SUMA NETTO:							

1. Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb z ziarnem soi, chleb z ziarnem słonecznika, chleb razowy:

- dobrze wyrośnięty, dobrze wypieczony, świeży,
- nie kruszący się,
- z nieodstającą skórką,
- dający się dobrze kroić krajalnicą do pieczywa wyposażoną w noże o ostrzach w kształcie cienkiej piłki,
- o właściwym smaku i zapachu,

- **bochenki owalne lub prostokątne o wadze od 0,70 kg do 1.00 kg.**

2. Bułka pszenna wrocławska (paryska):

- dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża,
- nie krusząca się,
- o właściwym smaku i zapachu,
- z nieodstającą skórką.

3. Bułeczka pszenna kajzerka, grahamka, bułeczka wieloziarnista:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- chrupiące,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu,
- z nieodstającą skórką.

Asortyment wymieniony w punktach 1-3 dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego codziennie w godzinach od 4⁰⁰ do 5³⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

4. Rogaliki lub bułeczki maślane:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu.

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 4⁰⁰ do 5³⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

Asortyment wymieniony w punktach 1-4 będzie dostarczany w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

Chleb, bułki i pieczywo maślane będzie świeże, przydatne do spożycia w dniu dostawy i dnia następnego (dotyczy niedziel i świąt).

5. Bułka tarta – pszenna:

Dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, 2-3 razy w miesiącu, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie na 3 dni przed planowaną dostawą.

Bułka tarta dostarczana będzie w workach papierowych o wadze netto od 10kg do 30kg.

Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy.

Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku pod rygorem odrzucenia oferty.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	22%	
	7%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi:

Łączna wartość brutto oferty wynosi:

w tym podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-121 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ II – CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

	Przedmiot zamówienia					
L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa				

3. Drożdżówki z owocami, budyniem, makiem:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu.

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 4⁰⁰ do 5³⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

4. Pączki:

- nadziewane marmoladą, pudrowane,
- świeże,
- o właściwym smaku i zapachu.

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, przeciętnie 1 raz w miesiącu w godzinach od 4⁰⁰ do 5³⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Dostawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

Termin przydatności do spożycia 2 dni od daty dostawy.

Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku pod rygorem odrzucenia oferty.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	22%	
	7%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi:

Łączna wartość brutto oferty wynosi:

w tym podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-121 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ III – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Zakładu Kynologii Policyjnej CSP w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Chleb mieszany pszenno-żytni	Nie dotyczy	kg	15.000			7
2.	Chleb razowy	Nie dotyczy	kg	1.350			7
3.	Chleb z ziarnem soi	Nie dotyczy	kg	1.350			7
4.	Chleb z ziarnem słonecznika	Nie dotyczy	kg	1.800			7
5.	Chleb ze śliwką	Nie dotyczy	kg	200			7
6.	Bułka pszenna wrocławska/paryska (tradycyjna) o wadze jednostkowej 300g	Nie dotyczy	szt	2.700			7
7.	Bułeczka kajzerka, pszenna o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt	14.000			7
8.	Bułeczka grahamka o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt	6.000			7
9.	Bułeczka wielozziarnista o wadze jednostkowej 50g	Nie dotyczy	szt	6.000			7
10.	Rogaliki lub bułeczki maślane o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	3.000			7
SUMA NETTO:							

1. Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb z ziarnem słonecznika, chleb razowy, chleb z ziarnem soi, chleb ze śliwką:

- dobrze wyrośnięty, dobrze wypieczony, świeży,
- nie kruszący się,
- z nieodstającą skórką,
- dający się dobrze kroić krajalnicą do pieczywa wyposażoną w noże o ostrzach w kształcie cienkiej piłki,
- o właściwym smaku i zapachu,
- **bochenki owalne lub prostokątne o wadze od 0,50 kg do 1.00 kg.**

Wymieniony asortyment dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego codziennie w godzinach od 4⁰⁰ do 6⁰⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

2. Bułka pszenna wrocławska (paryska):

- dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża,
- nie krusząca się,
- o właściwym smaku i zapachu,
- z nieodstającą skórką.

3. Bułeczka pszenna, kajzerka, grahamka, wieloziarnista:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- chrupiące,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu
- z nieodstającą skórką.

Asortyment wymieniony w punktach 2-3 dostarczany będzie sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 4⁰⁰ do 6⁰⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

4. Rogaliki lub bułeczki maślane.

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu.

Rogaliki lub bułeczki maślane dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 4⁰⁰ do 6⁰⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

Ww. wymieniony asortyment dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

Chleb, bułki i pieczywo maślane będzie świeże, przydatne do spożycia w dniu dostawy i dnia następnego (dotyczy niedziel i świąt).

Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku pod rygorem odrzucenia oferty.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	22%	
	7%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi:

Łączna wartość brutto oferty wynosi:

w tym podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-121 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ IV – CIASTA, CIASTKA, DROŻDZÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Zakładu Kynologii Policyjnej CSP w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Sernik wiedeński	Nie dotyczy	kg	20			7
2.	Babka piaskowa	Nie dotyczy	kg	20			7
3.	Strucla makowa	Nie dotyczy	kg	100			7
4.	Strucla owocowa	Nie dotyczy	kg	100			7
5.	Drożdżowe z kruszonką	Nie dotyczy	kg	100			7
6.	Makowiec tradycyjny z bakaliami	Nie dotyczy	kg	40			7
7.	Murzynek z orzechami	Nie dotyczy	kg	100			7
8.	Ciastka – „WZ” o wadze jednostkowej 100g	Nie dotyczy	szt	250			7
9.	Ciastka – szarlotka o wadze jednostkowej 100g	Nie dotyczy	szt	250			7
10.	Drożdżówki z owocami o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	800			7
11.	Drożdżówki z budyniem	Nie dotyczy	szt	800			7

	o wadze jednostkowej 70g							
12.	Drożdżówki z makiem o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	800			7	
13.	Drożdżówki z jabłkiem o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	800			7	
14.	Pączki o wadze jednostkowej 70g	Nie dotyczy	szt	600			7	
SUMA NETTO:								

1. Ciasta:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- dające się dobrze kroić nożem,
- o właściwym smaku i zapachu.

2. Ciastka:

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu.

Asortyment wymieniony w punktach 1-2 dostarczany będzie sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 10⁰⁰ do 11³⁰ zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

3. Drożdżówki z owocami, budyniem, makiem, jabłkiem

- dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże,
- nie kruszące się,
- o właściwym smaku i zapachu.

4. Pączki:

- nadziewane marmoladą, pudrowane,
- świeże,
- o właściwym smaku i zapachu.

Asortyment wymieniony w punktach 3-4 dostarczany będzie sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 10⁰⁰ do 11³⁰, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy telefonicznie lub za pomocą telefaksu dnia poprzedniego.

Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

Termin przydatności do spożycia 2 dni od daty dostawy.

Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku pod rygorem odrzucenia oferty.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	22%	
	7%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi:

Łączna wartość brutto oferty wynosi:

w tym podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)