*Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówek czterech Jednostek Organizacyjnych Zamawiającego w miejscowościach: Wołów, Stary Wołów i Lubiąż w 2017 roku.*

nr spr.:………………………..

**FORMULARZ CENOWY**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa: ..........................................................................................................................................................................................................................

Siedziba: .......................................................................................................................................................................................................................

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach netto i brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

**Zadanie nr 2 :** Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż

**RAZEM:**

cena netto...........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ..............................................................................................................)

podatek VAT.......................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

cena brutto..........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ...............................................................................................................)

Oferowane towary będę dostarczał po następujących cenach:

1. Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz.10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Kasza gryczana Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) prażona; b) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość żelaza nie mniejsza niż 2,0 mg, - zawartość błonnika nie może być mniejsza niż: 5,0g, c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 130 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **2** | Kasza jęczmienna Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość energetyczna w 100g nie mniejsza niż 300 kcal; - zawartość białka nie mniejsza niż 6,7g, - zawartość węglowodanów nie mniejsza niż: 68,0g, - zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 2,0g b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **3** | Mąka pszenna wrocławska typ 500 Młynpol lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość białka: nie mniejsza niż 9,0g, - zawartość węglowodanów: nie mniejsza niż 60,0g, b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 210 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **4** | Mąka pszenna tortowa typ 450 Młynpol lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość białka nie mniejsza niż 9,0g, - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g, b) spełniająca normę PN-A-74022; c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 340 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **5** | Kasza manna zwykła Niedźwiady | wart. energ. nie mniej niż 1427KJ/336kcal, tłuszcz nie mniej niż 1,0, kw. Nasycone nie mniej niż 0,3g, węglowodany nie mniej niż 71g, cukry nie mniej niż 1,1g, błonnik nie mniej niż 2,0g, białko nie mniej niż 9,4g, sól nie więcej niż 0,2 g |  | ≥ 500g | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **6** | Mąka ziemniaczana | a) spełniająca normę PN-93/A-74710; b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **7** | Ryż biały paraboliczny | a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal, - zawartość białka: nie mniejsza niż ,7,0g, - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,3g, b) opakowanie: produkt znajduje się w 4 foliowych dziurkowanych woreczkach po 100g umieszczonych w kartonie. |  | ≥ 400g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **8** | Ryż biały długoziarnisty | a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego; b) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal, - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie może być mniejsza niż 70,0g, - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g, - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g, c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 400 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
| **9** | Płatki zbożowe corn flakes Nestle lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) płatki kukurydziane z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo;  b) wartość energetyczna w 100g produktu: nie może być mniejsza niż 370 kcal; c) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 220 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
| **10** | Kasza kuskus Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 361 kcal - tłuszcz nie mniej niż 1g - węglowodany nie mniej niż 75g - błonnik nie mniej niż 5g - białko nie mniej niż 13g - sól nie więcej niż 0,01g |  | ≥ 400g | szt. | 70 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **11** | Kasza jaglana Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 348 kcal - tłuszcz nie mniej niż 2,50g - węglowodany nie mniej niż 72,6g - błonnik nie mniej niż 6,8g - białko nie mniej niż 1,4g b) opakowanie papierowe. |  | ≥ 400g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **12** | Płatki owsiane górskie ekstra Młyn Stoisław lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 360 kcal; - zawartość białka nie mniejsza niż 12,0g, - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,50g b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **13** | Płatki ryżowe błyskawiczne | a) płatki wyprodukowane z ryżu białego w I klasie; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 70 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **14** | Kasza kukurydziana | a) kasza kukurydziana; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **15** | Płatki jęczmienne | a) płatki jęczmienne; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **Razem A** | | | --------------- | | | | | |  |  |  | ----- |

1. Przedszkole nr 2 „Słoneczko” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Kasza gryczana | w 100 g produktu: wart. Energ. 1406 kJ (336 kcal), białko 12,6 g, węglowodany 63,4 g, tłuszcze 3,1 g |  | kg | kg | 100 kg |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **2** | Kasza jaglana | ------- |  | op. 400 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **3** | Kasza jęczmienna | w 100 g produktu : wart. Energ. 340 kcal, białko 6,7 g, węglowodany 78,9 g, tłuszcze 0,7 g |  | torebka1 kg | kg | 170 kg |  |  |  |  |  | 5 x w m-cu |
|
| **4** | Kasza kukurydziana | w 100 g produktu: wart. Energ. 1477 kJ (353 kcal), białko 0,2 g, węglowodany 86,5 g, |  | 400 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **5** | Kasza manna | w 100 g produktu: wart. Energ. 1457 kJ (349 kcal), białko 6,7 g, węglowodany 69,4 g, tłuszcze 1 g |  | torebka 1 kg | kg | 70 kg |  |  |  |  |  | 5 x w m-cu |
|
| **6** | Mąka tortowa typ 450 | w 100 g produktu: wart.energ. 1387 kJ (327 kcal), białko 10 g, węglowodany 69,4 g, tłuszcze 1 g |  | torebka 1 kg | kg | 350 kg |  |  |  |  |  | 10 x w m-cu |
|
| **7** | Mąka ziemniaczana | ------------ |  | torebka 1 kg | kg | 20 kg |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **8** | Płatki czekoladowe | w 100 g produktu: nie więcej niż 1636 kJ (387 kcal), białko 7,8 g, węglowodany 76,2 g, tłuszcze 4 g |  | op. 225 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **9** | Płatki jęczmienne | w 100 g produktu: wart.energ. 1443 kJ (345 kcal), białko 9,3 g, węglowodany 68,4 g, tłuszcze 2,7 g |  | op. 400 g | szt. | 60 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **10** | Płatki kukurydziane | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej 1611 kJ (380 kcal), tłuszcze 1,3 g ( w tym kw.nasycone nie więcej niż 0,5 g), węglowodany 82,6 g (w tym cukry nie więcej niż 9 g), błonnik nie mniej niż 4,1 g, białko 7,3 g), sól nie więcej niż 2,04 g |  | op. 250 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **11** | Płatki kukurydziane miodowe | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1605 kJ (379 kcal), białko 8,1 g, węglowodany 76,6 g, tłuszcze 2,9 g |  | op. 225 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **12** | Płatki owsiane | w 100 g produktu: wart.energ. 1639 kJ (371 kcal), białko 11,9 g, węglowodany 69,3 g, tłuszcze 7,2 g |  | op. 500 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **13** | Płatki ryżowe | w 100 g produktu: wart.energ.1440 kJ (350 kcal), białko 6,7 g, węglowodany 76,5 g, tłuszcze 0,7 g |  | op. 250g | szt. | op. 130 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **14** | Płatki jaglane | w 100 g produktu: 1586 kJ (370 kcal), tłuszcz 3,3 g ( w tym kw.tłuszcz.nas. 0,6 g), węglowodany 71,8 g (w tym cukry 0,6 g), błonnik 2,0 g, białko 12,3 g |  | op. 200 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **15** | Płatki gryczane | ------------ |  | op. 400 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **16** | Pęczak | ------------ |  | op. 1 kg | kg | 100 kg |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **17** | Ryż biały długoziarnisty | w 100 g produktu: wart.energ. 1616 kJ (381 kcal), białko 7,3 g, węglowodany 83,4 g, tłuszcze 1,3 g |  | op. 1 kg | kg | 350 kg |  |  |  |  |  | 5 x w m-cu |
|
| **18** | Ryż brązowy | --------------- |  | op. 400 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **RAZEM B** | | | -------------------------------- | | | | | |  |  |  | ------------ |
|

1. Zespół Szkół Publicznych w Lubiążu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **1** | Mąka tortowa | ----- |  | kg | kg | 450 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| **2** | Ryż biały dlugoziarnisty | ----- |  | kg | kg | 160 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| **3** | Kasza jęczmienna średnia | ----- |  | 0,5kg | Szt. | 300 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| **4** | Płatki kukurydziane klasyczne | ----- |  | 250g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **5** | Mąka ziemniaczana | ----- |  | 0,5kg | Szt. | 20 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| **6** | Płatki owsiane górskie | ----- |  | 0,5kg | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w miesiącu |
| **7** | Kasza manna błyskawiczna | ----- |  | 0,5kg | Szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu miesiącu |
| **8** | Kasza jaglana | ----- |  | 400g | Szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w miesiącu |
| **9** | Ryż błyskawiczny | ----- |  | 250g | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w miesiącu |
| **RAZEM C** | | | ------------------------- | | | | | |  |  |  | ----------- |

1. Szkoła Podstawowa im. „Kornela Makuszyńskiego” w Starym Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu nadanego przez Zamawiajacego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz. 10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1 | Kasza jaglana | Wart. energ. nie mnie niż 1406kJ(336kcal)  Białko nie mnie niż-12,6gr Węglowodany nie mnie niż-63,4gr Tłuszcze nie mniew niz-3,1gr |  | op. 400g lub ≥ | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 2 | Kasza manna | W 100gr produktu: Wart. energ. Nie mnie niż 1457kcal (348 kcal) Białko nie mnie niż-6,7g Węglowodany nie mnie niż-69,4g Tłuszcze nie mnie niż-1g  Białko nie mniej niż-0,7 Węglowodany nie mnie niż-0,7 Tłuszcz nie mnie niż-82g |  | torebka 1kg lub ≥ | kg | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 3 | Kasza kukurydziana | W 100gr produktu: Wart. energ. 1477kcal, Białko-0,2g,Węglowodany-86,5g. Tłuszcze-0,7gr  Białko-0,7 Węglowodany-0,7 Tłuszcz-82g |  | torebka 1 kg lub ≥ | kg | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 4 | Płatki owsiane | W 100 g produktu 371kcal Wart. energ. Nie mnie niż-1639kJ  Białko nie mniej niż-11,9gr Węglowodany nie mniej niż-69,3gr Tłuszcze nie mniej niż-7,2gr |  | op. 500 g lub ≥ | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1 x na 2 m-ce |
| 5 | Płatki jęczmienne | Wart. energ. nie mniej niż- 1443kJ(345kcal)  Białko nie mniej niż-9,3g Węglowodany nie mniej niż-68,4g Tłuszcze nie mniej niż-2,7g |  | op. 400g lub≥ | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 6 | Płatki kukurydziane | Wart. energ. -nie mniej niż 370kcal |  | op.250g lub ≥ | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 2 x w miesiacu |
| 7 | Płatki kukurydziane miodowe | Wart. energ.nie mniej niż -1605kJ (379kcal) Białko nie mniej niż-8,1g Węglowodany nie mniej niż-76,6g Tłuszcze nie mnie niż-2,9g |  | op.500g lub ≥ | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 8 | Płatki ryżowe | Wart. energ. nie mniej niż-1440kJ (371kcal) Białko nie mniej niż-6,7g Węglowodany nie mniej niż-76,5g Tłuszcze nie mniej niż-0,7g |  | op.250g lub≥ | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 9 | Ryż biały długoziarnisty | W 100gr produktu: Wart. energ. nie mniej niż-1616kJ (381 cal) Białko nie mniej niż-7,3gr Węglowodany nie mniej niż-83,40gr Tłuszcze nie mniej niż-1,3gr |  | op. 1 kg lub ≥ | kg | 150 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
| 10 | Mąka tortowa  Typ 450 | W 100gr produktu: Wart. energ. 1387kJ (327 cal) Białko-10gr Węglowodany-69,40gr Tłuszcze-1,00gr |  | torebka 1 kg lub ≥ | kg | 230 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| 11 | Kasza jęczmienna | W 100gr produktu: Wart. energ. nie mniej niż-340KC Białko nie mniej niż-6,7gr Węglowodany nie mniej niż-78,9gr Tłuszcze nie mniej niż-0,7gr Białko nie mniej niż-0,7 Węglowodany nie mniej niż-0,7 Tłuszcz nie mniej niż-82g |  | torebka 1 kg lub ≥ | kg | 170 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 12 | Kasza gryczana | Wart. energ. nie mniej niz 1406kJ(336kcal)  Białko nie mniej niż-12,6gr Węglowodany nie mniej niż-63,4gr Tłuszcze nie mniej niż-3,1gr |  | 1 kg lub ≥ | kg | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **Razem D** | | | ------------------ | | | | | |  |  |  | ----------- |

Kwoty powstałe w wierszu „Razem A”, „Razem B”, „Razem C”, „Razem D” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiejkolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

**Kwota uzyskana w punkcie „RAZEM” stanowi cenę ofertową, dla Zadania nr 2, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

\* - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy. Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiejkolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego) towaru więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy