

FORMULARZ CENOWY

Cena brutto zamówienia - każdego pakietu powinna stanowić sumę wartości brutto wszystkich pozycji ujętych w pakiecie , natomiast wartość brutto poszczególnych pozycji ujętych w pakiecie winna być obliczona jako wartość netto powiększona o kwotę obowiązującego podatku zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. Wartość netto poszczególnych pozycji należy obliczyć jako iloczyn liczby jednostek miary przez cenę jednostkową netto, a uzyskaną kwotę zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku. Cenę jednostkową brutto należy obliczyć jako cenę jednostkową netto powiększoną o kwotę obowiązującego podatku i zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.

L.p.	Wyszczególnienie	Jednostka miary	Ilość na okres 1 roku	Cena jednostkowa netto w zł	Cena jednostkowa brutto w zł	Stawka VAT	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł	Producent
Pakiet Nr 1 - Mięso i wędliny									
1.	Kości wołowe	kilogram	1 600						
2.	Schab wieprzowy bez kości	kilogram	500						
3.	Karkówka wieprzowa bez kości	kilogram	50						
4.	Polędwica sopocka	kilogram	30						
5.	Szynka gotowana wieprzowa	kilogram	900						
6.	Szynka delikatesowa	kilogram	700						
7.	Szynka śniadaniowa	kilogram	500						
8.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kilogram	250						
9.	Kiełbasa krakowska parzona	kilogram	250						
10.	Kiełbasa zwyczajna	kilogram	30						
11.	Boczek wędzony	kilogram	30						
12.	Kiełbasa toruńska	kilogram	30						
13.	Smalec wieprzowy	kilogram	30						
					Razem Pakiet Nr 1				
Pakiet Nr 2 - Wędliny drobiowe									
1.	Polędwica z kurczaka	kilogram	300						
2.	Polędwica z indyka	kilogram	600						
					Razem Pakiet Nr 2				

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty