

Formularz Cenowy

Cena brutto zamówienia - powinna stanowić sumę wartości brutto wszystkich pozycji , natomiast wartość brutto poszczególnych pozycji winna być obliczona jako wartość netto powiększona o kwotę obowiązującego podatku. 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.	Nazwa produktu	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 (wartość netto powiększona o VAT)
	Mięso i podroby drobiowe świeże							
1.	Kurczak świeży (1-1,5 kg)	kilogram	4 600					
2.	Filet z kurczaka	kilogram	3 500					
3.	Udka z kurczaka	kilogram	1 100					
4.	Żołądki drobiowe	kilogram	360					
5.	Filet z indyka	kilogram	720					
6.	Gulaszowe z indyka bez skóry oraz bez kości	kilogram	2 200					
7.	Wątróbka drobiowa	kilogram	500					
8.	Udziec z kurczaka	kilogram	1 100					
			Razem					

.....
podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty