

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 do przecinka. 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 podroby drobiowe świeże									
1.	Kurczak świeży (1-1,5 kg)	kilogram	2 500						
2.	Filet z kurczaka	kilogram	2 800						
3.	Udka z kurczaka	kilogram	200						
4.	Żołądki drobiowe	kilogram	550						
5.	Filet z indyka	kilogram	900						
6.	Gulaszowe z indyka bez skóry oraz bez kości - klasa I	kilogram	1 400						
7.	Wątróbka drobiowa	kilogram	700						
8.	Udziec z kurczaka	kilogram	1 700						
Razem Pakiet Nr 1									

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty

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	Nazwa handlowa	Producent
Pakiet Nr 2 - Mięso wieprzowe i wołowe oraz wędliny wieprzowe										
1.	Kości wołowe	kilogram	670							
2.	Schab wieprzowy bez kości	kilogram	710							
3.	Karkówka wieprzowa bez kości	kilogram	500							
4.	Mięso od szynki	kilogram	100							
5.	Mięso wołowe bez kości, klasa I	kilogram	650							
6.	Polędwica sopocka	kilogram	70							
7.	Szynka gotowana wieprzowa	kilogram	1 500							
8.	Szynka delikatesowa	kilogram	300							
9.	Kiełbasa żywiecka	kilogram	300							
10.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kilogram	400							
11.	Kiełbasa krakowska parzona	kilogram	400							
12.	Szynka wiejska	kilogram	420							
13.	Boczek wędzony	kilogram	20							
14.	Kiełbasa toruńska	kilogram	50							
Razem Pakiet Nr 2										

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty

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 3 - Wędliny drobiowe, podroby									
1.	Polędwica z kurczaka	kilogram	350						
2	Frankfurterka z indyka, pakowane próżniowo w opakowaniach do 2 kg	kilogram	200						
3	Udziec z indyka w galarecie	kilogram	100						
4	Pasztet drobiowy	kilogram	150						
Razem Pakiet Nr 3									

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty