

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, podroby i wędliny drobiowe									
1.	Kurczak świeży (1-1,5 kg)	kilogram	1 300						
2.	Filet z kurczaka	kilogram	3 000						
3.	Udka z kurczaka	kilogram	300						
4.	Podudzie z kurczaka (dramstik)	kilogram	800						
5.	Żołądki drobiowe	kilogram	250						
6.	Filet z indyka	kilogram	1 000						
7.	Gulaszowe z indyka, klasa I	kilogram	1 000						
8.	Wątróbka drobiowa	kilogram	800						
9.	Udziec z kurczaka	kilogram	1 800						
10.	Polędwica z kurczaka min. 60% zawartości mięsa	kilogram	300						
11.	Filet z indyka w galarecie min. 60% zawartości mięsa	kilogram	200						
12.	Pasztet drobiowy pieczony min. 50% zawartości mięsa	kilogram	200						
13.	Kaszanka	kilogram	100						
14.	Parówki drobiowe min. 50% zawartości mięsa drobiowego	kilogram	200						
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, podroby wieprzowe i wołowe oraz wędliny wieprzowe										
1.	Kosci wołowe	kilogram	950							
2.	Schab wieprzowy bez kosci	kilogram	1 000							
3.	Karkówka wieprzowa bez kosci	kilogram	1 000							
4.	Mieso od szynki	kilogram	1 000							
5.	Połądwiczki wieprzowe	kilogram	100							
6.	Wątróbka wieprzowa	kilogram	70							
7.	Żeberka wieprzowe paski	kilogram	50							
8.	Udziec wołowy bez kości, klasa I	kilogram	200							
9.	Łopátka wołowa bez kosci, klasa I	kilogram	550							
10.	Kiełbasa krakowska parzona	kilogram	450							
11.	Szynka wiejska min. 68% zaw. mięsa	kilogram	650							
12.	Kiełbasa biała żurkowa min. 60% zaw. mięsa	kilogram	30							
13.	Boczek wędzony	kilogram	70							
14.	Boczek surowy extra bez kości	kilogram	50							
15.	Ślonina	kilogram	30							
16.	Kiełbasa torunska	kilogram	150							
17.	Połądwica sopocka	kilogram	100							
18.	Szynka gotowana wieprz. wędzona min. 70% zaw. mięsa	kilogram	1 800							
19.	Szynka delikatesowa mielona prasowana	kilogram	700							
20.	Kiełbasa żywiecka	kilogram	350							
21.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kilogram	550							
Razem Pakiet Nr 2										

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty