

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	1 500						
2.	Filet z kurczaka	kilogram	3 000						
3.	Udka z kurczaka	kilogram	250						
4.	Podudzie z kurczaka (dramstik)	kilogram	25						
5.	Żołądki drobiowe	kilogram	25						
6.	Filet z indyka	kilogram	750						
7.	Gulaszowe z indyka, klasa I	kilogram	750						
8.	Wątróbka drobiowa	kilogram	550						
9.	Udziec z kurczaka	kilogram	1 600						
10.	Polędwica z kurczaka min. 60% zawartości mięsa	kilogram	100						
11.	Filet z indyka w galarecie min. 60% zaw. mięsa	kilogram	180						
12.	Pasztet drobiowy pieczony min. 50% zaw. mięsa	kilogram	100						
13.	Kaszanka	kilogram	25						
14.	Parówki drobiowe min. 50% zawartości mięsa drobiowego	kilogram	80						
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.	Kości wołowe	kilogram	1 000							
2.	Schab wieprzowy bez kości	kilogram	650							
3.	Karkówka wieprzowa bez kości	kilogram	900							
4.	Mięso od szynki	kilogram	850							
5.	Polędwiczki wieprzowe	kilogram	25							
6.	Wątróbka wieprzowa	kilogram	25							
7.	Żeberka wieprzowe paski	kilogram	25							
8.	Udziec wołowy bez kości, klasa I	kilogram	30							
9.	Łopatka wołowa bez kości, klasa I	kilogram	750							
10.	Kiełbasa krakowska parzona	kilogram	450							
11.	Szynka wiejska min. 68% zaw. mięsa	kilogram	1 400							
12.	Kiełbasa biała żurkowa min. 60% zaw. mięsa	kilogram	30							
13.	Boczek wędzony	kilogram	60							
14.	Boczek surowy extra bez kości	kilogram	10							
15.	Słonina	kilogram	10							
16.	Kiełbasa toruńska	kilogram	30							
17.	Polędwica sopocka	kilogram	100							
18.	Szynka gotowana wieprz. wędzona min. 70% zaw. mięsa	kilogram	620							
19.	Szynka delikatesowa mielona prasowana min. 60% zaw. mięsa	kilogram	950							
20.	Kiełbasa żywiecka	kilogram	370							
21.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kilogram	500							
Razem Pakiet Nr 2										

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty