

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	1 070						
2.	Filet z kurczaka	kilogram	2 310						
3.	Udka z kurczaka	kilogram	100						
4.	Podudzie z kurczaka (dramstik)	kilogram	25						
5.	Żołądki drobiowe	kilogram	15						
6.	Filet z indyka	kilogram	560						
7.	Gulaszowe z indyka, klasa I	kilogram	510						
8.	Wątróbka drobiowa	kilogram	300						
9.	Udziec z kurczaka	kilogram	1 110						
10.	Polędwica z kurczaka min. 60% zawartości mięsa	kilogram	100						
11.	Filet z indyka w galarecie min. 60% zaw. mięsa	kilogram	190						
12.	Pasztet drobiowy pieczony min. 50% zaw. mięsa	kilogram	110						
13.	Kaszanka	kilogram	10						
14.	Parówki drobiowe min. 50% zawartości mięsa drobiowego	kilogram	110						
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	730							
2.	Schab wieprzowy bez kości	kilogram	380							
3.	Karkówka wieprzowa bez kości	kilogram	650							
4.	Mięso od szynki	kilogram	530							
5.	Polędwiczki wieprzowe	kilogram	15							
6.	Żeberka wieprzowe paski	kilogram	15							
7.	Udziec wołowy bez kości, klasa I	kilogram	15							
8.	Łopatka wołowa bez kości, klasa I	kilogram	500							
9.	Kiełbasa krakowska parzona	kilogram	280							
10.	Szynka wiejska min. 68% zaw. mięsa	kilogram	1 050							
11.	Boczek wędzony	kilogram	40							
12.	Boczek surowy extra bez kości	kilogram	5							
13.	Ślonina	kilogram	2							
14.	Kiełbasa toruńska	kilogram	25							
15.	Polędwica sopocka min. 80% zaw. mięsa	kilogram	15							
16.	Szynka gotowana wieprz. wędzona min. 70% zaw. mięsa	kilogram	420							
17.	Szynka delikatesowa mielona prasowana min. 60% zaw. mięsa	kilogram	580							
18.	Kiełbasa żywiecka	kilogram	270							
19.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kilogram	360							
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 - Ryby									
1.	Miruna mrożona ze skórą, sposób pakowania tafla przekładana folią (shatepack) do 7 kg	kilogram	840						
2.	Filet mrożony z Morszczuka bez skóry pakowany (shatepack) do 5 kg	kilogram	80						
3.	Filet śledziowy marynowany w oleju bez skóry, sposób pakowania wiadro oryginalnie zamknięte do 2,5 kg	kilogram	110						
4.	Makrelka wędzona, sposób pakowania luz do 2-4 kg	kilogram	220						
5.	Tuńczyk w sosie własnym puszka 170 g	sztuka	10						
6.	Tuńczyk w oleju puszka 170 g	sztuka	15						
7.	Łosoś wędzony płaty pakowane po 100 g	sztuka	10						
Razem Pakiet Nr 3									

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty