

Formularz Cenowy

1. Cena brutto 4-miesięcznego wyżywienia pacjentów Szpitala powinna stanowić sumę wartości brutto średniej dziennej ceny wyżywienia jednego pacjenta (osobodzień) oraz wartości brutto ceny zupy mlecznej, ceny zupy obiadowej i ceny napoju gorącego, natomiast wartość brutto ww pozycji winna być obliczona jako wartość netto powiększona o kwotę obowiązującego podatku i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. Wartość netto średniej dziennej ceny wyżywienia jednego pacjenta (osobodzień) należy obliczyć jako iloczyn ceny jednostkowej netto przez średnią ilość pacjentów na dzień, średnią ilość dni w miesiącu i ilość miesięcy, a uzyskaną kwotę należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku, zaś wartość netto ceny zupy mlecznej, ceny zupy obiadowej oraz napoju gorącego należy obliczyć jako iloczyn ceny jednostkowej netto przez średnią ilość dni w miesiącu, ilość miesięcy i średnią ilość porcji dodatkowych na dzień, a uzyskaną kwotę należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.

Wykonawca w poz.1-6 poda również średnie ceny jednostkowe netto i brutto poszczególnych posiłków: śniadania, II śniadania (tylko diety cukrzycowe i oddział zakaźny dzieci), obiadu, podwieczorka (tylko diety cukrzycowe), kolacji i II kolacji (posiłek nocny, tylko diety cukrzycowe).

POSIŁKI	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto w zł	Średnia ilość pacjentów na dzień	Średnia ilość dni w miesiącu	Ilość miesięcy	Średnia liczba porcji dod. na dzień	Wartość netto	Wartość brutto
Średnia dzienna cena wyżywienia jednego pacjenta (osobodzień)				260	30	4			
W tym:									
1. Średnia cena śniadania									
2. Średnia cena II śniadania									
3. Średnia cena obiadu									
4. Średnia cena podwieczorku									
5. Średnia cena kolacji									
6. Średnia cena posiłku nocnego									
Porcje dodatkowe									
1. Cena zupy mlecznej 350 ml					30	4	5		
2. Cena zupy obiadowej 350 ml					30	4	5		
3. Cena napoju gorącego 200 ml					30	4	10		
RAZEM WARTOŚĆ POSIŁKÓW / 4 MIESIĄCE									

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty

2. Cena brutto depozytów na 4 miesiące powinna stanowić sumę wartości brutto wszystkich pozycji ujętych w tabeli Depozyty, natomiast wartość brutto poszczególnych pozycji winna być obliczona jako wartość netto powiększona o kwotę obowiązującego podatku i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. Wartość netto poszczególnych pozycji należy obliczyć jako iloczyn liczby jednostek miary/liczby opakowań 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.

Lp.	DEPOZYTY / Nazwa produktu	Jedn. miary	Zapotrzebowanie na 4 miesiące	Wielkość opakowania w gramach lub litrach (poz. 11)	Ilość opakowań	Cena jedn. netto w zł	Cena jedn. brutto w zł	Stawka podatku VAT	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1.	Chleb pszenny krojony	kg	48							
2.	Chleb graham krojony	kg	48							
3.	Pieczywo ryżowe 130 g	op.	16	130	16					
4.	Chrupki kukurydziane 160g	op.	16	160	16					
5.	Sucharki 290g	op.	16	290	16					
6.	Biszkopty 120g	op.	16	120	16					
7.	Masło (82% tł.)	kg	9,6							
8.	Serek topiony 100g	op.	80	100	80					
9.	Serek homogenizowany natural. 150g	op.	160	150	160					
10.	Twaróg (zafoliowany)	kg	16							
11.	Mleko min. 2% tłuszczu w kartonie UHT	litr	368	1	368					
12.	Dżem opak. jednorazowe 25g	op.	256	25	256					
13.	Miód 25g	op.	320	25	320					
14.	Jogurt naturalny 150g	op.	160	150	160					
15.	Jogurt owocowy 150g	op.	80	150	80					
16.	Cukier	kg	16							
17.	Herbata ekspresowa 100 szt.	op.	4							
18.	Szynka wieprzowa lub drobiowa min 80% zawartości mięsa, w plasterkach pakowana hermetycznie	kg	4,8							
19.	Ser żółty twardy 40-45% tłuszczu - bez zawartości oleju, w plasterkach, pakowany hermetycznie	kg	4							
20.	Jabłka	kg	16							
21.	Pojemnik styropianowy zamykany trójdzielny	szt.	800							
22.	Pojemnik styropianowy zamykany niedzielony	szt.	200							
23.	Kubki styropian 250 ml bez wieczek	szt.	400							
RAZEM WARTOŚĆ DEPOZYTÓW / 4 MIESIĄCE										

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty

3. Całkowita wartość przedmiotu zamówienia tj. 4-miesięczna wartość wyżywienia pacjentów wraz z przewidywanymi depozytami na 4 miesiące powinna stanowić sumę odpowiednio wartości netto oraz wartości brutto za POSIŁKI oraz DEPOZYTY.

$$\frac{\text{Wartość netto posiłków dla pacjentów Szpitala}}{4 \text{ miesiące}} + \frac{\text{Wartość netto depozytów}}{4 \text{ miesiące}} = \frac{\text{Całkowity 4 miesięczny koszt żywienia pacjentów cena netto}}{}$$

$$\frac{\text{Wartość brutto posiłków dla pacjentów Szpitala}}{4 \text{ miesiące}} + \frac{\text{Wartość brutto depozytów}}{4 \text{ miesiące}} = \boxed{\text{Całkowity 4 miesięczny koszt żywienia pacjentów cena brutto}}$$

.....
Podpis osoby uprawnionej do złożenia oferty