..............................................................

pieczęć Wykonawcy

REGON ................................................

NIP .......................................................

TEL .......................................................

**Dom Pomocy Społecznej w Pleszewie**

**Plac Wolności im. Jana Pawła II 5**

**63-300 Pleszew**

FORMULARZ CENOWY

dla zamówienia publicznego o wartości poniżej 130.000 złotych netto

**Sposób obliczenia ceny:**

1. Wszystkie ceny należy zaokrąglić do dwóch znaków po przecinku.
2. Łączną cenę brutto oferty wykonawca oblicza zgodnie z niniejszym formularzem cenowym, w następujący sposób:
3. w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 5, należy wpisać cenę jednostkową netto,
4. w kolumnie nr 6 należy wpisać wartość netto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 5,
5. w kolumnie nr 7 należy wpisać obowiązującą stawkę podatku VAT w procentach (np. 8%, 23%),
6. w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 8, należy wpisać cenę jednostkową brutto,
7. w kolumnie nr 9 należy wpisać wartość brutto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 8.
8. Należy zsumować wszystkie wiersze z kolumn nr 6 i nr 9, a sumy z tych wierszy należy wpisać odpowiednio w wierszu nr 21.

Ceny jednostkowe:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj artykułu** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto (4x5)** | **Stawka podatku VAT %** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto (4x8)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Dorsz atlantycki mrożony-filet | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 2 | Dorsz czarniak mrożony-filet | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3 | Dorsz mrożony (filet) bez glazury lodowej | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet śledziowy lekko solony | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g | szt | 150 |  |  |  |  |  |
| 6 | Filet z miruny ze skórą mrożony (bez glazury lodowej) | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 7 | Filet z morszczuka mrożony (bez glazury lodowej) | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 8 | Karp świeży- filet | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kostka z dorsza panierowana mrożona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kotlety rybne mrożone | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 11 | Makrela wędzona | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 12 | Paprykarz szczeciński 300g | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 13 | Płaty śledziowe marynowane | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 14 | Sałatka rybno-warzywna 135g | szt | 700 |  |  |  |  |  |
| 15 | Sardynka w oleju 125g | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 16 | Sardynka w pomidorach 240g | szt | 800 |  |  |  |  |  |
| 17 | Śledź opiekany w occie | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 18 | Śledź w sosie pomidorowym 170g | szt | 120 |  |  |  |  |  |
| 19 | Tuńczyk w oleju 170g (duże kawałki) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 20 | Tuńczyk w sosie własnym 170g (duże kawałki) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Wartość netto**  **oferty:** | | | |  | **Wartość brutto oferty:** | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ....................................................................  miejscowość i data |  | ...............................................................................  podpis i pieczątka imienna Wykonawcy |