.....

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:
   1) w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 5, należy wpisać cenę jednostkową netto,
   2) w kolumnie nr 6 należy wpisać wartość netto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 5,
   3) w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 8, należy wpisać cenę jednostkową brutto, powstałą przez dodanie podatku VAT do ceny jednostkowej netto określonej w kolumnie nr 5.
   4) w kolumnie nr 9 należy wpisać wartość brutto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 8.
3. Należy zsumować wszystkie wiersze z kolumn nr 6 i nr 9, a sumy z tych wierszy należy wpisać odpowiednio w wierszu nr 52.

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 | Arbuz | kg | 400 | | | | | |
| 2 | Banan | kg | 300 | | | | | |
| 3 | Brokuł | szt. | 50 | | | | | |
| 4 | Brzoskwinia | szt. | 700 | | | | | |
| 5 | Buraczki | kg | 300 | | | | | |
| 6 | Cebula | kg | 100 | | | | | |
| 7 | Cebula czerwona | kg | 20 | | | | | |
| 8 | Chrzan do kiszenia | kg. | 5 | | | | | |
| 9 | Cukinia | kg | 120 | | | | | |
| 10 | Cytryna | kg | 200 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | Czosnek | szt. | 150 | | | | | |
| 12 | Dynia | kg. | 100 | | | | | |
| 13 | Fasola sucha drobna | kg | 40 | | | | | |
| 14 | Fasola sucha Jaś | kg | 60 | | | | | |
| 15 | Fasolka szparagowa | kg | 350 | | | | | |
| 16 | Groch łuskany połówki | kg | 40 | | | | | |
| 17 | Jabłka gat. 1 | kg | 350 | | | | | |
| 18 | Kalafior | szt. | 400 | | | | | |
| 19 | Kalarepa | szt. | 120 | | | | | |
| 20 | Kapusta biała | kg | 400 | | | | | |
| 21 | Kapusta czerwona | kg | 100 | | | | | |
| 22 | Kapusta kwaszona | kg | 200 | | | | | |
| 23 | Kapusta pekińska | kg | 100 | | | | | |
| 24 | Kapusta włoska | kg. | 80 | | | | | |
| 25 | Kiwi luz | szt. | 400 | | | | | |
| 26 | Koper do kiszenia | kg. | 5 | | | | | |
| 27 | Koperek 50 g | pęczek | 500 | | | | | |
| 28 | Malina | kg | 100 | | | | | |
| 29 | Marchew gat.I | kg | 500 | | | | | |
| 30 | Mięta cięta | kg. | 10 | | | | | |
| 31 | Nektarynka | kg | 200 | | | | | |
| 32 | Ogórek do kiszenia | kg | 100 | | | | | |
| 33 | Ogórek kwaszony | kg | 200 | | | | | |
| 34 | Ogórek małosolny | kg. | 50 | | | | | |
| 35 | Ogórek zielony | kg | 200 | | | | | |
| 36 | Papryka czerwona | kg | 40 | | | | | |
| 37 | Pieczarki | kg | 200 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | Pietruszka gat.I | kg | 250 | | | | | |
| 39 | Pietruszka natka 50g | pęczek | 600 | | | | | |
| 40 | Pomidor gat. 1 | kg | 800 | | | | | |
| 41 | Pomidor polny | kg. | 200 | | | | | |
| 42 | Por | szt. | 250 | | | | | |
| 43 | Pyzy drożdżowe | kg. | 30 | | | | | |
| 44 | Rzodkiewka | pęczek | 100 | | | | | |
| 45 | Sałata | kg. | 50 | | | | | |
| 46 | Sałata lodowa | kg. | 80 | | | | | |
| 47 | Sałata rzymska | kg | 50 | | | | | |
| 48 | Seler gat.I | kg | 250 | | | | | |
| 49 | Szczypiorek | pęczek | 150 | | | | | |
| 50 | Śliwka | kg | 400 | | | | | |
| 51 | Winogrono białe bez pestki | kg. | 200 | | | | | |
| 52 | | | | **Wartość netto oferty:** | | | **Wartość brutto oferty:** | |

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