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

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 20.

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 | **Filet śledziowy** lekko solony | kg | 450 |  |  | 0 |  |  |
| 2 | **Filet z miruny** ze skórą mrożony (bez glazury lodowej) | kg | 600 |  |  | 0 |  |  |
| 3 | **Filet z morszczuka** mrożony (bez glazury lodowej) | kg | 60 |  |  | 0 |  |  |
| 4 | **Karp świeży** - filet | kg | 100 |  |  | 0 |  |  |
| 5 | **Kostka z dorsza** panierowana mrożona | kg | 30 |  |  | 0 |  |  |
| 6 | **Kotlety rybne** mrożone | kg | 60 |  |  | 0 |  |  |
| 7 | **Makrela wędzona** | kg | 250 |  |  | 0 |  |  |
| 8 | **Paprykarz szczeciński** 300g. | szt. | 800 |  |  | 0 |  |  |
| 9 | **Płaty śledziowe** marynowane | kg | 60 |  |  | 0 |  |  |
| 10 | **Sałatka rybno-warzywna** 135g. | szt | 700 |  |  | 0 |  |  |
| 11 | **Sardynka w pomidorach** 240g. | szt | 800 |  |  | 0 |  |  |
| 12 | **Dorsz czarniak mrożony** - filet | kg | 700 |  |  | 0 |  |  |
| 13 | **Dorsz atlantycki mrożony** - filet | kg | 500 |  |  | 0 |  |  |
| 14 | **Sardynka w oleju** 125g. | szt | 100 |  |  | 0 |  |  |
| 15 | **Śledź opiekany** w occie | kg | 60 |  |  | 0 |  |  |
| 16 | **Tuńczyk w oleju** 170g. (duże kawałki) | szt. | 100 |  |  | 0 |  |  |
| 17 | **Tuńczyk w sosie własnym** 170g. (duże kawałki) | szt. | 100 |  |  | 0 |  |  |
| 18 | **Śledź w sosie pomidorowym** 170g. | szt | 120 |  |  | 0 |  |  |
| 19 | **Filet z makreli w sosie pomidorowym** 170g. | szt | 150 |  |  | 0 |  |  |
| 20 | **Wartość netto**  **oferty:** | | | |  | **Wartość brutto oferty:** | |  |

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