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

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 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.
6. w kolumnie nr 9 należy wpisać wartość brutto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 8.
7. Należy zsumować wszystkie wiersze z kolumn nr 6 i nr 9, a sumy z tych wierszy należy wpisać odpowiednio w wierszu nr 50.

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 | 300 |  |  |  |  |  |
| 2 | Banan | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 3 | Brokuł | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 4 | Brukselka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 5 | Brzoskwinia | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 6 | Buraczki | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 7 | Cebula | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 8 | Cebula czerwona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 9 | Chrzan do kiszenia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | Cukinia | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Cytryna | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Czosnek | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 13 | Dynia | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 14 | Fasola sucha drobna | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 15 | Fasola sucha Jaś | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 16 | Fasolka szparagowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 17 | Groch łuskany połówki | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 18 | Jabłka gat.1 | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 19 | Kalafior 18/20 cm | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 20 | Kalarepa | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 21 | Kapusta biała | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 22 | Kapusta czerwona | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kapusta kwaszona | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 24 | Kapusta pekińska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 25 | Kapusta włoska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kiwi luz | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 27 | Koper do kiszenia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 28 | Koperek 50g | pęczek | 500 |  |  |  |  |  |
| 29 | Malina | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 30 | Marchew gat.1 | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 31 | Mięta cięta | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 32 | Nektarynka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórek do kiszenia | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 34 | Ogórek kwaszony | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 35 | Ogórek małosolny | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 36 | Ogórek zielony | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 37 | Papryka czerwona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 38 | Pieczarki | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 39 | Pietruszka gat. I | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 40 | Pietruszka natka 50g | pęczek | 500 |  |  |  |  |  |
| 41 | Pomidor gat. 1 | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 42 | Pomidor polny | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 43 | Por | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 44 | Rzodkiewka 160/200g | pęczek | 80 |  |  |  |  |  |
| 45 | Sałata | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 46 | Sałata lodowa | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 47 | Seler gat. I | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 48 | Szczypiorek 50g | pęczek | 120 |  |  |  |  |  |
| 49 | Śliwka | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| **50** | **Wartość netto**  **oferty:** | | | |  | **Wartość brutto oferty:** | |  |

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