**ADM.271.1.2016 ZAŁĄCZNIK NR 2a**

**FORMULARZ CENOWY**

**Zadanie nr 1 - Dostawa mięsa, wędlin, drobiu**

**CPV 15100000-9**

**oferent ................................................................................................................................................**

**………………………………………………………………………………………………………**

 **(nazwa i adres)**

| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto (zł.)** | **Wartość brutto****(zł.)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mięso wieprzowe:** | - | - | - | - |
| 1.  |  Łopatka bez kości  | kg. | 400 |  |  |
| 2.  |  Schab bez kości | kg. | 100 |  |  |
| 3.  |  Kości schabowe | kg. | 500 |  |  |
| 4.  |  Słonina | kg. | 120 |  |  |
| 5. |  Wątroba wieprzowa | kg. | 60 |  |  |
| 6  |  Serca | kg. | 60 |  |  |
| 7.  |  Ozory | kg. | 60 |  |  |
| 8.  |  Golonki | kg. | 15 |  |  |
| 9.  |  Nogi | kg. | 40 |  |  |
| 10. |  Karkówka bez kości | kg. | 80 |  |  |
| 11. |  Boczek surowy | kg. | 10 |  |  |
|  |  **Mięso wołowe:** | - | - | - | - |
| 1.  |  Wołowina z kością rozbratel | kg. | 30 |  |  |
| 2.  |  Wołowina bez kości rostbef | kg. | 40 |  |  |
|  |  **Mięso drobiowe:** | - | - | - | - |
| 1.  |  Kurczak świeży | kg. | 250 |  |  |
| 2.  |  Filet z piersi kurczaka | kg. | 120 |  |  |
| 3.  |  Udko z kurczaka | kg. | 100 |  |  |
| 4. |  Wątróbka drobiowa | kg. | 60 |  |  |
|  |  **Wędlina wieprzowa:** | - | - | - | - |
| 1.  |  Baleron wędzony | kg. | 40 |  |  |
| 2.  |  Salceson ozorkowy | kg. | 50 |  |  |
| 3.  |  Szynka wędzona | kg. | 30 |  |  |
| 4.  |  Kaszanka gryczana | kg. | 70 |  |  |
| 5.  |  Kiełbasa mortadela parzona | kg. | 125 |  |  |
| 6.  |  Pasztetowa | kg. | 30 |  |  |
| 7.  |  Pieczeń rzymska | kg. | 100 |  |  |
| 8.  |  Pasztet pieczony foremka | kg. | 150 |  |  |
| 9.  |  Mielonka tyrolska | kg. | 130 |  |  |
| 10.  |  Kiełbasa żywiecka | kg. | 90 |  |  |
| 11.  |  Kiełbasa szynkowa | kg. | 130 |  |  |
| 12.  |  Kiełbasa parówkowa | kg. | 120 |  |  |
| 13.  |  Kiełbasa krakowska | kg. | 120 |  |  |
| 14.  |  Kiełbasa zwyczajna | kg. | 200 |  |  |
| 15.  |  Kiełbasa wiejska wędzona | kg. | 40 |  |  |
| 16.  |  Serwolatka | kg. | 180 |  |  |
| 17. |  Przysmak turystyczny | kg. | 80 |  |  |
| 18. |  Parówki cienkie | kg. | 100 |  |  |
| 19. |  Boczek rolowany | kg. | 100 |  |  |
| 20. |  Boczek mielony | kg. | 40 |  |  |
| 21. | Pieczeń wiedeńska | kg. | 40 |  |  |
|  |  **Wędlina drobiowa** | - | - | - | - |
| 1. |  Szynka drobiowa | kg. | 60 |  |  |
| 2. |  Polędwica drobiowa | kg. | 100 |  |  |
|  | **Ogółem:** |  |  |  |  |

Cena jednostkowa zawiera wszystkie koszty i opłaty dodatkowe.

Uwaga: Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej ilości towarów.

Wartość oferty brutto :………………………………………………………………………………

słownie zł. …………………………………………………………………………………………

Miejscowość, data ……………………………………

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

 (Pieczęć i podpis osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym

 lub posiadających pełnomocnictwo)