**ADM.271.1.2019 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.)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Baleron wędzony | kg. | 15 |  |  |
| 2. | Boczek mielony | kg. | 95 |  |  |
| 3. | Boczek rolowany | kg. | 120 |  |  |
| 4. | Filet z piersi kurczaka | kg. | 170 |  |  |
| 5. | Golonki wieprzowe | kg. | 20 |  |  |
| 6 | Karkówka wieprzowa bez kości | kg. | 160 |  |  |
| 7. | Kaszanka gryczana | kg. | 165 |  |  |
| 8. | Kiełbasa krakowska | kg. | 150 |  |  |
| 9. | Kiełbasa mortadela parzona | kg. | 100 |  |  |
| 10. | Kiełbasa parówkowa | kg. | 180 |  |  |
| 11. | Kiełbasa szynkowa | kg. | 200 |  |  |
| 12. | Kiełbasa wiejska wędzona | kg. | 30 |  |  |
| 13. | Kiełbasa zwyczajna | kg. | 300 |  |  |
| 14. | Kiełbasa żywiecka | kg. | 155 |  |  |
| 15. | Kości schabowe wieprzowe | kg. | 680 |  |  |
| 16. | Kurczak świeży | kg. | 195 |  |  |
| 17. | Łopatka wieprzowa bez kości | kg. | 730 |  |  |
| 18. | Mielonka tyrolska | kg. | 195 |  |  |
| 19. | Nogi wieprzowe | kg. | 30 |  |  |
| 20. | Ozory wieprzowe | kg. | 90 |  |  |
| 21. | Parówki cienkie | kg. | 125 |  |  |
| 22. | Pasztet pieczony foremka | kg. | 240 |  |  |
| 23. | Pasztetowa | kg. | 150 |  |  |
| 24. | Pieczeń rzymska | kg. | 245 |  |  |
| 25. | Pieczeń wiedeńska | kg. | 50 |  |  |
| 26. | Polędwica drobiowa | kg. | 145 |  |  |
| 27. | Przysmak turystyczny | kg. | 120 |  |  |
| 28. | Salceson ozorkowy | kg. | 180 |  |  |
| 29. | Schab wieprzowy bez kości | kg. | 140 |  |  |
| 30. | Serca wieprzowe | kg. | 100 |  |  |
| 31. | Serwolatka | kg. | 200 |  |  |
| 32. | Słonina | kg. | 200 |  |  |
| 33. | Szynka drobiowa | kg. | 125 |  |  |
| 34. | Szynka wędzona | kg. | 15 |  |  |
| 35. | Udko z kurczaka | kg. | 180 |  |  |
| 36. | Udziec wołowy | kg. | 50 |  |  |
| 37. | Wątroba wieprzowa | kg. | 60 |  |  |
| 38. | Wątróbka drobiowa | kg. | 60 |  |  |
| 39. | Wołowina z kością rozbratel | kg. | 20 |  |  |
|  | **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)