**ADM.271.7.2019 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. | 60 |  |  |
| 2 | Boczek mielony | kg. | 100 |  |  |
| 3 | Boczek rolowany | kg. | 100 |  |  |
| 4 | Filet z piersi kurczaka | kg. | 200 |  |  |
| 5 | Golonki | kg. | 20 |  |  |
| 6 | Karkówka bez kości | kg. | 200 |  |  |
| 7 | Kaszanka gryczana | kg. | 160 |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska | kg. | 200 |  |  |
| 9 | Kiełbasa mielonka | kg. | 180 |  |  |
| 10 | Kiełbasa mortadela parzona | kg. | 70 |  |  |
| 11 | Kiełbasa parówkowa | kg. | 180 |  |  |
| 12 | Kiełbasa serwolatka | kg. | 200 |  |  |
| 13 | Kiełbasa szynkowa | kg. | 220 |  |  |
| 14 | Kiełbasa wiejska wędzona | kg. | 30 |  |  |
| 15 | Kiełbasa zwyczajna | kg. | 380 |  |  |
| 16 | Kiełbasa żywiecka | kg. | 200 |  |  |
| 17 | Kości schabowe | kg. | 750 |  |  |
| 18 | Kurczak świeży | kg. | 200 |  |  |
| 19 | Łopatka bez kości | kg. | 850 |  |  |
| 20 | Nogi | kg. | 30 |  |  |
| 21 | Ozory | kg. | 120 |  |  |
| 22 | Parówki cienkie | kg. | 150 |  |  |
| 23 | Pasztet pieczony foremka | kg. | 240 |  |  |
| 24 | Pasztetowa | kg. | 150 |  |  |
| 25 | Pieczeń rzymska | kg. | 130 |  |  |
| 26 | Pieczeń wiedeńska | kg. | 130 |  |  |
| 27 | Polędwica drobiowa | kg. | 200 |  |  |
| 28 | Polędwica sopocka | kg. | 150 |  |  |
| 29 | Przysmak turystyczny | kg. | 120 |  |  |
| 30 | Salceson ozorkowy | kg. | 180 |  |  |
| 31 | Schab bez kości | kg. | 180 |  |  |
| 32 | Serca | kg. | 120 |  |  |
| 33 | Słonina | kg. | 200 |  |  |
| 34 | Schab pieczony | kg. | 100 |  |  |
| 35 | Szynka z indyka | kg. | 50 |  |  |
| 36 | Szynka drobiowa | kg. | 160 |  |  |
| 37 | Szynka konserwowa | kg. | 100 |  |  |
| 38 | Szynka wędzona | kg. | 50 |  |  |
| 39 | Udko z kurczaka | kg. | 300 |  |  |
| 40 | Udziec wołowy | kg. | 50 |  |  |
| 41 | Wątroba wieprzowa | kg. | 60 |  |  |
| 42 | Wątróbka drobiowa | kg. | 60 |  |  |
| 43 | 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)