**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)