**ADM.271.9.2022 ZAŁĄCZNIK NR 2**

**FORMULARZ CENOWY**

**Oferent………………………………………………………………………………………….**

**…………………………………………………………………………………………………...**

**(nazwa i adres)**

| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto (zł.)** | **Wartość brutto (zł.)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Wędlina i mięso wieprzowe** |  |  |  |  |
| 1 | Baleron wędzony | kg | 30 |  |  |
| 2 | Boczek mielony | kg | 50 |  |  |
| 3 | Boczek rolowany | kg | 50 |  |  |
| 4 | Kaszanka gryczana | kg | 80 |  |  |
| 5 | Kiełbasa krakowska | kg | 80 |  |  |
| 6 | Kiełbasa mielonka | kg | 70 |  |  |
| 7 | Kiełbasa mortadela parzona | kg | 30 |  |  |
| 8 | Kiełbasa parówkowa | kg | 80 |  |  |
| 9 | Kiełbasa serwolatka | kg | 80 |  |  |
| 10 | Kiełbasa szynkowa | kg | 90 |  |  |
| 11 | Kiełbasa wiejska wędzona | kg | 15 |  |  |
| 12 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 150 |  |  |
| 13 | Kiełbasa żywiecka | kg | 55 |  |  |
| 14 | Parówki cienkie | kg | 100 |  |  |
| 15 | Pasztet pieczony foremka | kg | 100 |  |  |
| 16 | Pasztetowa | kg | 85 |  |  |
| 17 | Pieczeń rzymska | kg | 40 |  |  |
| 18 | Pieczeń wiedeńska | kg | 40 |  |  |
| 19 | Polędwica sopocka | kg | 75 |  |  |
| 20 | Przysmak turystyczny | kg | 50 |  |  |
| 21 | Salceson ozorkowy | kg | 80 |  |  |
| 22 | Schab pieczony | kg | 40 |  |  |
| 23 | Szynka konserwowa | kg | 50 |  |  |
| 24 | Szynka wędzona | kg | 25 |  |  |
| 25 | Golonki | kg | 15 |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto (zł.)** | **Wartość brutto (zł.)** |
| 26 | Karkówka bez kości | kg | 100 |  |  |
| 27 | Kości schabowe | kg | 350 |  |  |
| 28 | Łopatka bez kości | kg | 400 |  |  |
| 29 | Nogi | kg | 30 |  |  |
| 30 | Ozory | kg | 50 |  |  |
| 31 | Schab bez kości | kg | 90 |  |  |
| 32 | Serca | kg | 50 |  |  |
| 33 | Słonina | kg | 100 |  |  |
| 34 | Wątroba wieprzowa | kg | 30 |  |  |
|  | **Wędlina i mięso drobiowe** |  |  |  |  |
| 35 | Polędwica drobiowa | kg | 75 |  |  |
| 36 | Szynka z indyka | kg | 25 |  |  |
| 37 | Szynka drobiowa | kg | 80 |  |  |
| 38 | Filet z piersi kurczaka | kg | 100 |  |  |
| 39 | Kurczak świeży | kg | 100 |  |  |
| 40 | Udko z kurczaka | kg | 150 |  |  |
| 41 | Wątróbka drobiowa | kg | 30 |  |  |
|  | **Mięso wołowe** |  |  |  |  |
| 42 | Udziec wołowy | kg | 20 |  |  |
| 43 | Wołowina z kością rozbratel | kg | 10 |  |  |
|  | **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)