

.....
/pieczęć oferenta/

Załącznik nr 2 do SIWZ

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ II – Mięsa i wędliny

L.p.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywalna wielkość dostawy za okres 12 miesięcy	Cena jednostkowa netto zł	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto zł	Wartość netto zł kol. 4 x 5	Wartość brutto zł kol. 4 x 7
1.	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Baleron wieprzowy	kg	190					
2.	Baleron z indyka	kg	130					
3.	Boczek wędzony	kg	130					
4.	Boczkowa faszerowany	kg	50					
5.	Ćwiartka z kurczaka	kg	700					
6.	Filet z kurczaka	kg	250					
7.	Flaki wołowe krojone obgotowanie op.1kg	kg	50					
8.	Golonka w galarecie	kg	160					
9.	Indyk faszerowany	kg	170					
10.	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	350					
11.	Kaszanka	kg	160					

12.	Kiełbasa krakowska wieprzowa	kg	250					
13.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	350					
14.	Kiełbasa biała	kg	100					
15.	Kiełbasa wiejska	kg	350					
16.	Kiełbasa zwyczajna	kg	300					
17.	Korpus drobiowy	kg	660					
18.	Kurczak	kg	130					
19.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	600					
20.	Ogonówka	kg	250					
21.	Parówka wieprzowa z szynki	kg	220					
22.	Pasztet drobiowy	kg	80					
23.	Pasztet mięsny wieprzowy	kg	80					
24.	Pasztetowa	kg	120					
25.	Pieczeń rzymska wieprzowa	kg	100					
26.	Pierś gotowana z kurczaka	kg	200					
27.	Poładwica sopocka wieprzowa	kg	300					

28.	Salceson ozorkowy	kg	50						
29.	Salceson włoski	kg	100						
30.	Schab po cygańsku	kg	170						
31.	Schab wieprzowy bez kości	kg	270						
32.	Słonina	kg	30						
33.	Szynka babuni	kg	250						
34.	Szynka dębicka	kg	100						
35.	Szynka konserwowa	kg	60						
36.	Szynka wiejska	kg	200						
37.	Szynka z indyka	kg	200						
38.	Wątroba drobiowa	kg	180						
39.	Wołowina b/k kl. II a	kg	350						
40.	Żeberka wieprzowe pieczeniowe	kg	50						
41.	Żołądki drobiowe	kg	70						
Wartość zamówienia									

(Słownie wartość brutto w złotych.....)

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, w sposób zapobiegający obniżeniu walorów smakowych i odżywczych, w opakowaniach zgodnych z formularzem cenowym. Wędliny i wędliny podrobowe muszą być hermetycznie pakowane. Każde opakowanie musi posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego, jego składzie, wartości odżywczej, dacie przydatności do spożycia oraz wadze. Dostawa będzie następować dwa razy w tygodniu w godz. 8.00 – 13.00

.....
/ miejscowość i data /

.....
/ pieczęć i podpisy osoby upoważnionej /