

.....  
/pieczęć oferenta/

Załącznik nr 2 do SIWZ

### FORMULARZ CENOWY

#### CZEŚĆ II – Mięsa i wędliny

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywana 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.	Filet z indyka	kg	94					
2.	Filet z kurczaka	kg	87					
3.	Kurczak	kg	325					
4.	Dramstik (palka z kurczaka)	kg	15					
5.	Noga z kurczaka	kg	221					
6.	Udo indycze	kg	40					
7.	Udziec z kurczaka z kością	kg	100					
8.	Szynka surowa kulka	kg	357					
9.	Łopatka b/k	kg	56					
10.	Schab b/k	kg	170					
11.	Wołowina pieczeniowa	kg	28					
12.	Żołądki indycze	kg	18					

13.	Wątróbka drobiowa	kg	40					
14.	Karkówka b/k	kg	6					
15.	Kielbasa żywiecka typu krakus (10 g produktu gotowego ze 125 g mięsa) 0,270 g	kg	222					
16.	Szynka od szwagra (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	25					
17.	Kielbasa krakowska parzona (zawartość mięsa min. 70%)	kg	19					
18.	Szynka mocno wędzona wieprzowa (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	75					
19.	Kielbasa śląska cienka (zawartość mięsa wieprzowego pow.70%)	kg	125					
20.	Parówki z szynki (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	166					
21.	Kielbasa rzeźnika (zawartość mięsa pow.90%)	kg	79					
22.	Kielbasa wiejska (min.80% mięsa w 100 g produktu)	kg	55					
23.	Polędwica typu sopocka (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	60					
24.	Polędwica drobiowa (zawartość mięsa pow. 74%)	kg	64					
25.	Baton drobiowy (zawartość mięsa drobiowego pow.80%)	kg	4					
26.	Pierś gotowana z kurczaka nie mniej niż 65% mięsa	kg	20					
27.	Sękacz (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	3					
28.	Szynka tradycyjna (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	21					
29.	Szynka konserwowa typu Morliny (zawartość mięsa wieprzowego	kg	32					

	pow.80%)							
30.	Szynka biała królewska (zawartość mięsa wieprzowego pow.80%)	kg	20					
31.	Pasztet pieczony (zawartość mięsa pow.50%)	kg	34					
32.	Szynka z kija	kg	50					
33.	Indyk faszerowany	kg	36					
34.	Szynka ze spiżarni	kg	21					
35.	Polędwica z pasieki	kg	50					
<b>Wartość zamówienia</b>								

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

Wyżej wymienione artykuły wykonawca będzie dostarczać własnym transportem na własny koszt. Wędliny muszą być hermetycznie pakowane z nadrukowaną informacją o składzie, wartości odżywczej , wadze oraz dacie przydatności do spożycia . Dostawa będzie następować codziennie.

.....  
/ miejscowość i data /

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