

FORMULARZ CENOWY

załącznik nr 2a do SIWZ

L.p	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	JM	ilość minimalna	ilość maksymalna	Cena jednostkowa netto w zł.	stawka VAT (%)	wartość brutto (w zł) ilości minimalnej (kol. 4 x kol. 6 + kol. 7)	wartość brutto (w zł) ilości maksymalnej (kol. 5 x kol. 6 + kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
CZEŚĆ ZAMÓWIENIA NR 1: MIĘSO I WEDLINY Z MIĘSA CZERWONEGO								
1.	Antrykot wołowy b/k krąg.	kg	400	960		%		
2.	Wołowina zrazowa b/k	kg	800	1920		%		
3.	Karkówka wieprzowa b/k	kg	800	1920		%		
4.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	800	1920		%		
5.	Schab wieprzowy b/k	kg	800	1920		%		
6.	Żeberka wieprzowe	kg	500	1200		%		
7.	Szynka wieprzowa b/k	kg	500	1200		%		
8.	Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne	kg	200	480		%		
9.	Wątroba wieprzowa	kg	160	384		%		
10.	Paszтетowa	kg	100	240		%		
11.	Salceson włoski	kg	100	240		%		
12.	Salceson ozorkowy	kg	80	192		%		
13.	Kaszanka z kaszy gryczanej	kg	80	192		%		
14.	Kielbasa myśliwska	kg	200	480		%		
15.	Kielbasa jałowcowa	kg	100	240		%		
16.	Kielbasa parówkowa	kg	60	144		%		
17.	Parówki z szynki	kg	400	960		%		
18.	Mortadela	kg	100	240		%		
19.	Kielbasa biała parzona	kg	200	480		%		
20.	Kielbasa podlaska	kg	200	480		%		
21.	Kielbasa wiejska	kg	200	480		%		
22.	Kielbasa śląska	kg	200	480		%		
23.	Kielbasa toruńska	kg	200	480		%		
24.	Kielbasa zwyczajna	kg	400	960		%		
25.	Kielbasa krakowska parzona	kg	200	480		%		
26.	Kielbasa szynkowa wieprzowa	kg	200	480		%		
27.	Kielbasa krakowska sucha	kg	200	480		%		
28.	Kielbasa żywiecka	kg	200	480		%		
29.	Kabanosy	kg	200	480		%		
30.	Baleron	kg	200	480		%		
31.	Połędwica wieprzowa wędzona	kg	100	240		%		
32.	Szynka wieprzowa wędzona	kg	100	240		%		
33.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	200	480		%		
34.	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	100	240		%		
35.	Boczek wędzony parzony b/k	kg	100	240		%		

36.	Paszтет wieprzowy pieczony	kg	100	240		%		
37.	Golonka wieprzowa	kg	100	240		%		
38.	Ogonówka	kg	100	240		%		
RAZEM CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 1: MIĘSO I WĘDLINY Z MIĘSA CZERWONEGO								
Cena brutto oferty dla ilości miniamlnych i maksymalnych (suma wierszy od 1 do 38)								
CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2: MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE								
1.	Noga z kurczaka mrożona	kg	100	240		%		
2.	Noga z kurczaka	kg	1000	2400		%		
3.	Filet z piersi kurczaka mrożony	kg	100	240		%		
4.	Filet z piersi kurczaka	kg	1000	2400		%		
5.	Filet z piersi indyka mrożony	kg	200	480		%		
6.	Filet z piersi indyka	kg	200	480		%		
7.	Wątroba z kurczaka	kg	160	384		%		
8.	Żołądki kurczaka	kg	320	768		%		
9.	Kabanosy drobiowe	kg	300	720		%		
10.	Kielbasa szynkowa drobiowa	kg	400	960		%		
11.	Parówki z fileta z kurczaka	kg	400	960		%		
12.	Szynka drobiowa	kg	300	720		%		
13.	Szynka z indyka	kg	300	720		%		
14.	Mortadela drobiowa	kg	300	720		%		
RAZEM CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2: MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE								
Cena brutto oferty dla ilości miniamlnych i maksymalnych (suma wierszy od 1 do 14)								

miejsceowość.....dnia.....

.....
(podpisy osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy lub posiadających pełnomocnictwo)*

*w przypadku reprezentacji na podstawie pełnomocnictwa musi być ono dołączone do oferty