Załącznik nr 3a do SWZ

*54/zp/24*

**FORMULARZ CENOWY**

**Część I – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe**

| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cenajednostkowa netto**[zł] | **Ilość** | **Wartośćnetto**[zł]*(kol.4\*kol.5)* | **StawkaVAT(%)** | **WartośćVAT[zł]***(kol.6\*kol.7)* | **Wartośćbrutto[zł]***(kol. 6+kol. 8)* |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* | *5.* | *6.* | *7.* | *8.* | *9.* |
| 1.   | Udziec b/k świeży, klasa I | kg |   | 1600 |  |  5% |  |  |
| 2.   | Szponder z/k wołowy świeży, klasa I | kg |   | 700 |  | 5% |  |  |
| 3.   | Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I | kg |   | 2000 |  | 5% |  |  |
| 4.   | Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 5.   | Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |   | 2150 |  | 5% |  |  |
| 6.   | Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |   | 1500 |  | 5% |  |  |
| 7.   | Łopatka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |   | 2000 |  | 5% |  |  |
| 8.   | Boczek surowy b/k świeży, klasa I | kg |   | 300 |  | 5% |  |  |
| 9.   | Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I | kg |   | 50 |  | 5% |  |  |
| 10.   | Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I | kg |   | 200 |  | 5% |  |  |
| 11.   | Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski | kg |   | 100 |  | 5% |  |  |
| 12.   | Boczek wędzony | kg |   | 400 |  | 5% |  |  |
| 13.   | Baleron | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 14.   | Szynka wędzona gotowana | kg |   | 550 |  | 5% |  |  |
| 15.   | Szynka staropolska | kg |   | 550 |  | 5% |  |  |
| 16.   | Szynka wiejska | kg |   | 550 |  | 5% |  |  |
| 17.   | Szynka konserwowa | kg |   | 500 |  | 5% |  |  |
| 18.   | Pieczeń szynkowa | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 19.   | Polędwica sopocka | kg |   | 750 |  | 5% |  |  |
| 20.   | Polędwica wędzona | kg |   | 400 |  | 5% |  |  |
| 21.   | Schab w obsypce | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 22.   | Salami  | kg |   | 70 |  | 5% |  |  |
| 23.   | Ogonówka | kg |   | 600 |  | 5% |  |  |
| 24.   | Szynka z liściem laurowym | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 25.   | Szynka biała | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 26.   | Parówka wieprzowa | kg |   | 300 |  | 5% |  |  |
| 27.   | Parówka cielęca | kg |   | 350 |  | 5% |  |  |
| 28.   | Kiełbasa biała parzona | kg |   | 300 |  | 5% |  |  |
| 29.   | Kiełbasa biała cienka parzona | kg |   | 300 |  | 5% |  |  |
| 30.   | Kiełbasa śląska | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 31.   | Kiełbasa śląska delikatesowa | kg |   | 350 |  | 5% |  |  |
| 32.   | Kiełbasa wiejska | kg |   | 550 |  | 5% |  |  |
| 33.   | Kiełbasa myśliwska | kg |   | 40 |  | 5% |  |  |
| 34.   | Kiełbasa jałowcowa | kg |   | 40 |  | 5% |  |  |
| 35.   | Kabanosy | kg |   | 70 |  | 5% |  |  |
| 36.   | Kiełbasa krakowska parzona | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 37.   | Kiełbasa krakowska sucha | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 38.   | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg |   | 350 |  | 5% |  |  |
| 39.   | Kiełbasa żywiecka | kg |   | 450 |  | 5% |  |  |
| 40.   | Kiełbasa kolska | kg |   | 300 |  | 5% |  |  |
| 41.   | Kiełbasa golonkowa wędzona | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 42.   | Frankfurterki | kg |   | 500 |  | 5% |  |  |
| 43.   | Kaszanka | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 44.   | Pasztet wieprzowy wędzony | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 45.   | Salceson ozorkowy | kg |   | 50 |  | 5% |  |  |
| 46.   | Smalec | kg |   | 800 |  | 5% |  |  |
| 47.   | Słonina | kg |   | 50 |  | 5% |  |  |
| 48. | Razem |  |   |  |  |

................................................................

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

Załącznik nr 3b do SWZ

*54/zp/24*

**FORMULARZ CENOWY**

**Część II – mięso drobiowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cenajednostkowa netto[zł]** | **Ilość** | **Wartośćnetto[zł]***(kol.4\*kol.5)* | **StawkaVAT(%)** | **WartośćVAT[zł]***(kol.6\*kol.7)* | **Wartośćbrutto[zł]***(kol. 6+kol. 8)* |
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* | *5.* | *6.* | *7.* | *8.* | *9.* |
| 1. | Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I | kg |   | 2 250 |  | 5% |  |  |
| 2. | Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I | kg |   | 2 600 |  | 5% |  |  |
| 3. | Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I | kg |   | 500 |  | 5% |  |  |
| 4. | Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I | kg |   | 30 |  | 5% |  |  |
| 5. | Porcja rosołowa | kg |   | 700 |  | 5% |  |  |
| 6. | Kurczak cały świeży, klasa I | kg |   | 30 |  | 5% |  |  |
| 7. | Skrzydło z kością z kurczaka, świeże, klasa I | **kg** |   | 150  |  | 5% |  |  |
| 8. | Żołądki z kurczaka świeże, klasa I | kg |   | 50 |  | 5% |  |  |
| 9. | **Razem** |  |   |  |  |

................................................................

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 3c do SWZ

*54/zp/24*

**FORMULARZ CENOWY**

**Część III – wędliny drobiowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cenajednostkowa netto[zł]** | **Ilość** | **Wartośćnetto[zł]***(kol.4\*kol.5)* | **StawkaVAT(%)** | **WartośćVAT[zł]***(kol.6\*kol.7)* | **Wartośćbrutto[zł]***(kol. 6+kol. 8)* |
| *1.* | *2.* | *3.* | *4.* | *5.* | *6.* | *7.* | *8.* | *9.* |
| 1. | Kurczak gotowany | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 2. | Pierś drobiowa z majerankem | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 3. | Polędwica drobiowa | kg |   | 150 |  | 5% |  |  |
| 4. | Szynka z piersi indyczej | kg |   | 250 |  | 5% |  |  |
| 5. | **Razem** |  |   |  |  |

................................................................

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym