Załącznik nr 3a do SWZ

*54/zp/24*

**FORMULARZ CENOWY**

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

| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa netto** [zł] | **Ilość** | **Wartość netto** [zł]*(kol.4\*kol.5)* | **Stawka VAT (%)** | **Wartość VAT [zł]** *(kol.6\*kol.7)* | **Wartość brutto [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** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Ilość** | **Wartość netto [zł]** *(kol.4\*kol.5)* | **Stawka VAT (%)** | **Wartość VAT [zł]** *(kol.6\*kol.7)* | **Wartość brutto [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** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Ilość** | **Wartość netto [zł]** *(kol.4\*kol.5)* | **Stawka VAT (%)** | **Wartość VAT [zł]** *(kol.6\*kol.7)* | **Wartość brutto [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