*Załącznik nr 3 do SWZ*

*21/zp/21*

**FORMULARZ CENOWY**

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

| **lp** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa netto** | **Ilość** | **Wartość netto** | **Stawka****VAT** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
|  | Udziec b/k świeży, klasa I | kg |  | 1800 |  |  |  |  |
|  | Szponder z/k wołowy świeży, klasa I | kg |  | 1100 |  |  |  |  |
|  | Flaki wołowe klasa I | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I | kg |  | 1800 |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |  | 1800 |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |  | 1800 |  |  |  |  |
|  | Boczek surowy b/k świeży, klasa I | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Golonka wieprzowa b/k świeża, klasa I | kg |  | 800 |  |  |  |  |
|  | Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I | kg |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony | kg |  | 900 |  |  |  |  |
|  | Boczek faszerowany | kg |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Baleron | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona gotowana | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Szynka staropolska | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Szynka wiejska | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa | kg |  | 700 |  |  |  |  |
|  | Pieczeń szynkowa | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Polędwica wędzona | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Schab w obsypce | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Salami  | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Ogonówka | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Szynka z liściem laurowym | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Szynka biała | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Parówka wieprzowa | kg |  | 700 |  |  |  |  |
|  | Parówka cielęca | kg |  | 800 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała parzona | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała cienka parzona | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska delikatesowa | kg |  | 800 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska | kg |  | 800 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa jałowcowa | kg |  | 350 |  |  |  |  |
|  | Kabanosy | kg |  | 1000 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska parzona | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa kolska | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa golonkowa wędzona | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa polska | kg |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Frankfurterki | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Metka cebulowa | kg |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Metka tatarska | kg |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Kaszanka | kg |  | 200 |  |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy wędzony | kg |  | 400 |  |  |  |  |
|  | Salceson ozorkowy | kg |  | 200 |  |  |  |  |
|  | Smalec | kg |  | 1000 |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| **razem** |  |  |  |  |

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

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

**FORMULARZ CENOWY**

**Część II – mięso drobiowe**

| **lp** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cena****jednostkowa netto** | **Ilość** | **Wartość****netto** | **Stawka****VAT** | **Wartość****VAT** | **Wartość****brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
|  | Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I | kg |  | 3000 |  |  |  |  |
|  | Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I | kg |  | 3000 |  |  |  |  |
|  | Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Porcja rosołowa | kg |  | 800 |  |  |  |  |
|  | Kurczak cały świeży, klasa I | kg |  | 500 |  |  |  |  |
|  | Wątroba z kurczaka świeża, klasa I | kg |  | 300 |  |  |  |  |
|  | Żołądki z kurczaka świeże, klasa I | kg |  | 300 |  |  |  |  |
| **razem** |  | **x** |  |  |

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

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

**FORMULARZ CENOWY**

**Część III – wędliny drobiowe**

| **lp** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Cena****jednostkowa netto** | **Ilość** | **Wartość****netto** | **Stawka****VAT** | **Wartość****VAT** | **Wartość****brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
|  | Szynka z piersi indyczej | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Pieczeń drobiowa | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Pieczony filet indyczy | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Filet wędzony z indyka | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Filet kruchy z kurczaka | kg |  | 600 |  |  |  |  |
|  | Filet maślany | kg |  | 600 |  |  |  |  |
| **razem** |  | **x** |  |  |

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

[dokument należy wypełnić i opatrzyć

kwalifikowanym podpisem elektronicznym