Załącznik nr 3 do SWZ -

Formularz asortymentowo – ilościowo – cenowy

Nr postępowania DP.GIO.ZP.271.01.2022

…………………………………….

( Pieczątka Oferenta)

**Wyliczenie ceny brutto dostaw mięsa i wędlin oraz tłuszczów zwierzęcych**

**I. Oferta częściowa**

**Mięso drobiowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Stawka VAT%** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Ćwiartka z kurczaka mrożona | kg | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z piersi z kurczaka świeży | kg | 1200 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Udko z kurczak | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Serca drobiowe | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Żołądki drobiowe | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Porcje rosołowe mrożone z kurczaka | kg | 5500 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Wątróbka drobiowa | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Podudzie z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Razem | X | X | X | X |  |  | X |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Wartość netto |  |
| Podatek VAT |  |
| Wartość brutto |  |

…………………………… **………………………………………………………………………..**

Miejscowość i dataPodpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych

Załącznik nr 3 do SWZ -

Formularz asortymentowo – ilościowo – cenowy

Nr postępowania DP.GIO.ZP.271.01.2022

**II. Oferta częściowa**

**Mięso wieprzowe, wołowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Stawka**  **VAT%** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena Jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Schab bez kości | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Wołowina bez kośći | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Żeberka wieprzowe – paski, do smażenia | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Karczek bez kości | kg | 1900 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Mięso z golonki bez kości | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Mięso gulaszowe wp I gatunek | kg | 2600 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mięso gulaszowe wołowe I gatunek | kg | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Flaki wołowe krojone obgotowane suche | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kości wędzone | kg | 360 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Wołowina schabowa(rostbef) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Szynka wp. bez kości | kg | 460 |  |  |  |  |  |  |
|  | Razem | x |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | X | X | X | X |  |  | X |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Razem |  |
| Wartość brutto |  |
| Podatek VAT |  |

…………………………… ……………………………………………………………………..

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych

Załącznik nr 3 do SWZ -

Formularz asortymentowo – ilościowo – cenowy

Nr postępowania DP.GIO.ZP.271.01.2022

**Wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Stawka VAT%** | **Cena jednostkowa** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Kiełbasa drobiowa krucha-kiełbasa z mięsa drobiowego zawierająca minimum 65% mięsa | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Kiełbasa biała parzona wp-1szt~80g, zawierająca nie mniej niż 70% mięsa | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Boczek faszerowany | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet wędzony z kurczaka | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Baleron- zawierający nie mniej niż 85% mięsa | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Kaszanka cienka – widoczne kawałki wątróbki, naturalna osłonka | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | K.krakowska – zawierająca nie mniej niż 70% mięsa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | K. szlachecka – zawierająca nie mniej niż 70% mięsa | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | K. szynkowa wp – zawierająca nie mniej niż 85% mięsa | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | K. śląska – zawierająca nie mniej niż 80% mięsa | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | K. zwyczajna | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Schab pieczony – zawierający nie mniej niż 80% mięsa | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Ogonówka wędzona – zawierająca nie mniej niż 80% mięsa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Parówki sląskie – nie mniej niż 80% mięsa | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Pasztet drobiowy – zawierający nie mniej niż 70% mięsa drobiowego | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Szynka drobiowa – zawierająca nie mniej niż 70% mięsa drobiowego | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Pasztetowa – zawierająca nie mniej mięsa niż 65% | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Pieczeń wp – o niskiej zawartości tłuszczu, zawierająca nie mniej niż 50% mięsa wp | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Polędwica sopocka – zawierająca nie mniej niż 70% mięsa | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Salceson włoski – chudy, I gatunek, biały | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Boczek wędzony, parzony | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Szynka wp gotowana – zawierająca nie mniej niż 95% mięsa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Pasztet z żurawiną | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Pieczeń pizza – wykonana z mięsa wieprzowego z dodatkami (papryką czerwoną, papryką zieloną i serem żółtym). | kg | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Parówki grube – 1szt~80g, Zawierająca max 50% mięsa tłustego ( wykluczone MOM ) | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Pieczeń typu”Bacówka” - zawierająca nie mniej niż 75% mięsa | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Szynka piknikowa – zawierająca nie mniej niż 70% mięsa | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Szynka śniadaniowa – zawierająca nie mniej niż 65% mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Smalec wieprzowy | kg | 380 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Szynka konserwowa – gatunek I , zawierająca nie mniej 80% mięsa wp. | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Kaszanka gruba – z widocznymi kawałkami wątróbki w osłonce naturalnej | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Polędwica drobiowa – zawierająca nie mniej niż 80% mięsa drobiowego | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Polędwica łososiowa – zawierająca nie mniej niż 90% mięsa wp | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Salceson czarny ozorkowy – gatunek I z widocznymi ozorkami wp | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 35 | Kabanosy wp kruche | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Kiełbasa konserwa wojskowa – zawierająca nie mniej niż 75% | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Polędwica zbójnicka – zawierająca nie mniej niż 80% mięsa | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Parówki drobiowe – 1szt~40g minimum 80% mięsa z indyka | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Mortadela – zawierająca max 50% mięsa tłustego (wykluczone MOM) | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Szynka biała – zawierająca nie mniej niż 95% mięsa wp | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Pasztet pieczony – zawierający nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego | kg. | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Golonka po bawarsku - gotowy produkt do spożycia gotowany z warzywami | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | Razem | X | X | X | X |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Wartość netto |  |
| Podatek VAT |  |
|  |  |

.………………………………. ……………………………………………………………...

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych