**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Numer sprawy: DZP.26.1.10.2025.IK**

**FORMULARZ CENOWY**

Nazwa Wykonawcy .................................................................................................

Adres Wykonawcy .................................................................................................

Miejscowość ................................................ Data .....................

Cenowa ofertowa za wykonanie przedmiotu zamówienia:

**Zakres I – mięso i podroby**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | **Zamówienie podstawowe** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Zamówienie opcjonalne** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 220 |  |  |  | 480 |  |  |
| 2 | Karczek wieprzowy b/k | kg | 300 |  |  |  | 350 |  |  |
| 3 | Szynkówka wieprzowa b/k | kg | 300 |  |  |  | 450 |  |  |
| 4 | Schab bez kości klasa I | kg | 250 |  |  |  | 300 |  |  |
| 5 | Żeberka wieprzowe | kg | 90 |  |  |  | 110 |  |  |
| 6 | Polędwiczki surowe wieprzowe | kg | 50 |  |  |  | 300 |  |  |
| 7 | Słonina świeża bez skóry | kg | 120 |  |  |  | 80 |  |  |
| 8 | Wątroba wieprzowa | kg | 5 |  |  |  | 5 |  |  |
| 9 | Wołowina z kością (żebra) | kg | 160 |  |  |  | 90 |  |  |
| 10 | Wołowina rostbef b/k | kg | 15 |  |  |  | 25 |  |  |
| 11 | Wołowina bez kości zrazowa | kg | 300 |  |  |  | 500 |  |  |
| 12 | Ozór wołowy | kg | 10 |  |  |  | 20 |  |  |
| 13 | Policzki wołowe | kg | 20 |  |  |  | 80 |  |  |
| 14 | Schab z kością | kg | 50 |  |  |  | 100 |  |  |
|  | Razem |  | x | x |  |  | x |  |  |

Wartość z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego.

……………………………

(podpis elektroniczny)

**Zakres II – wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | **Zamówienie podstawowe** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Zamówienie opcjonalne** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Blok szynkowy | kg | 60 |  |  |  | 90 |  |  |
| 2 | Szynka wiejska z tłuszczykiem | kg | 30 |  |  |  | 80 |  |  |
| 3 | Polędwica sopocka parzona | kg | 20 |  |  |  | 40 |  |  |
| 4 | Karczek w ziołach | kg | 20 |  |  |  | 20 |  |  |
| 5 | Szynka wieprzowa tradycyjna | kg | 20 |  |  |  | 40 |  |  |
| 6 | Boczek wędzony bez żeber | kg | 100 |  |  |  | 100 |  |  |
| 7 | Schab tradycyjny z wędzarni | kg | 10 |  |  |  | 5 |  |  |
| 8 | Polędwica sopocka surowa | kg | 10 |  |  |  | 10 |  |  |
| 9 | Szynka drobiowa | kg | 15 |  |  |  | 15 |  |  |
| 10 | Parówki drobiowo-wieprzowe | kg | 50 |  |  |  | 10 |  |  |
| 11 | Krakowska parzona | kg | 10 |  |  |  | 20 |  |  |
| 12 | Frankfuterki tradycyjne | kg | 120 |  |  |  | 180 |  |  |
| 13 | Kiełbasa śląska | kg | 250 |  |  |  | 550 |  |  |
| 14 | Kaszanka | kg | 50 |  |  |  | 150 |  |  |
| 15 | Kiełbasa biała | kg | 5 |  |  |  | 5 |  |  |
| 16 | Kiełbasa podsuszana jałowcowa | kg | 5 |  |  |  | 5 |  |  |
| 17 | Salceson swojski | kg | 5 |  |  |  | 5 |  |  |
| 18 | Salceson ozorkowy | kg | 5 |  |  |  | 5 |  |  |
| 19 | Mortadela | kg | 10 |  |  |  | 5 |  |  |
|  | Razem |  | x | x |  |  | x |  |  |

Wartość z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego.

……………………………

(podpis elektroniczny)

**Zakres III - drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa towaru/**  **artykułu** | **J.m** | **Zamówienie podstawowe** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Zamówienie opcjonalne** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1. | Porcja rosół | kg | 350 |  |  |  | 450 |  |  |
| 2. | Kurczak | kg | 150 |  |  |  | 300 |  |  |
| 3. | Udko z kurczaka | kg | 500 |  |  |  | 500 |  |  |
| 4. | Podudzie z kurczaka | kg | 50 |  |  |  | 100 |  |  |
| 5. | Udko z gęsi | kg | 50 |  |  |  | 30 |  |  |
| 6. | Filet z kurczaka | kg | 400 |  |  |  | 800 |  |  |
| 7. | Filet z indyka | kg | 150 |  |  |  | 200 |  |  |
| 8. | Filety z kaczki | kg | 150 |  |  |  | 200 |  |  |
| 9. | Kaczka | kg | 20 |  |  |  | 40 |  |  |
| 10. | Udko z kaczki | kg | 50 |  |  |  | 100 |  |  |
| 11. | Wątroba z kurczaka | kg | 20 |  |  |  | - |  |  |
|  | Razem |  | x | x |  |  | x |  |  |

Wartość z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego.

……………………………

(podpis elektroniczny)

**Zakres IV – wyroby garmażeryjne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa towaru/**  **artykułu** | **J.m** | **Zamówienie podstawowe** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Zamówienie opcjonalne** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1. | Udziec wieprzowy pieczony | kg | 15 |  |  |  | 10 |  |  |
| 2. | Szaszłyk drobiowy | kg | 80 |  |  |  | 170 |  |  |
| 3. | Karczek grillowy | kg | 100 |  |  |  | 200 |  |  |
| 4. | Golonka peklowana | kg | 150 |  |  |  | 250 |  |  |
| 5. | Rolada wołowa | kg | 150 |  |  |  | 150 |  |  |
| 6. | Rolada wieprzowa | kg | 150 |  |  |  | 50 |  |  |
|  | Razem |  | x | x |  |  | x |  |  |

Wartość z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego.

……………………………

(podpis elektroniczny)