Załącznik Nr 3.1 do SIWZ

……………………………………………….

 (Pieczęć Wykonawcy)

**Formularz cenowy** – Część 1 Mięso, wędliny i pasztety (świeże z bieżącej produkcji)

|  |
| --- |
| **Zespół Szkół Nr 1 w Sierpcu** |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość** **roczna** | **jedn** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT** | **Cena łączna brutto** |
| **stawka** | **wartość** |
| 1 | Mięso mielone świeże | 170,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Mięso szynka kulka kl I świeża | 160,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Łopatka b/k kl I świeża | 284,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka k/k kl I świeża odtłuszczona | 240,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Schab b/k kl I świeży | 280,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Żeberka paski kl I świeże | 250,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Słonina bez skóry świeża | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Boczek wędzony paski | 23,00 | Kg |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Pieczeń z szynki zaw mięsa 80% | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa biała surowa | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa żywiecka zaw mięsa90% | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa tyrolska zaw mięsa 70% | 55,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa szynkowa zaw mięsa 85% | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa śląska z szynki | 90,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Parówki z szynki zaw mięsa 90% | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Schab w majeranku | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Polędwica sopocka | 55,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Szynka z piersi indyczej | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Szynka typu jakubowa spiżarnia | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Szynka wędzona typuTarczyński | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Szynka konserwowa | 55,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Schab krotoszyński | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Ogonówka parzona | 20,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet typu dziadunia lub rów | 45,00 | kg |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: |  |  |  |  |
| **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Sierpcu** |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość** **roczna** | **jedn** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT** |  | **Cena łączna brutto** |
|  |  |
| 1 | Żeberka paski kl I świeże | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Łopatka wołowa B/K kl I świeża | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Boczek surowy wędzony | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kości schabowe wędzone | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Mięso wieprzowe II | 200 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Łopatka wieprzowa B/K KL I świeża | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Schab B/K KL I świeży | 90 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Smalec | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóryKl I ekstra b/k | 40 | szt |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Karkówka B/KKl I świeża odtłuszczona | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Przysmak w galarecie | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Frankfurterki | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa myśliwska | 25 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa krakowska | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Szynka zrazowa | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Kabanosy wiejskie | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa podwawelska | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa śląska cienka | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa żywiecka | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Szynka konserowa | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa szynkowa parzona | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Ogonówka parzona | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Schab krotoszyński | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Szynka drobiowa | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Kiełbasa biała | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Schab pieczony na szaro | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Parówki cienkie z szynki | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Baleron szlachecki | 15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Szynka wędzona | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Szynka gotowana | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Pasztet zapiekany | 15,0 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Pieczeń rzymska | 15,0 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Pasztetowa firmowa | 15,0 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Kaszanka gryczana | 35,0 | kg |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |

Łączna wartość zamówienia dla ZS Nr 1 i SOSW:

**ZS Nr 1 + SOSW =**

……………………..……..…………………………….. zł netto **+**……………..………..…………. zł VAT **=** …………………………………..….……..……zł brutto

**Słownie:**

 …………………………………………………..……… zł netto **+** …………………………..………. zł VAT**=** …………………..…………………………….. zł brutto

………………………………………………….

 (Miejsce i data)

 ……………………………………………….

 (podpis Wykonawcy

 lub osoby upoważnionej)