

.....  
(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 odłuszczone	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 mięsa 90%	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	Poładwica sopocka	55,00	kg						
19	Szynka z piersi indyczej	50,00	kg						
20	Szynka typu jakubowa spiżarnia	30,00	kg						
21	Szynka wędzona typu Tarczyński	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 skóry Kl I ekstra b/k	40	szt						
10	Karkówka B/K Kl 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						

<b>RAZEM</b>				
--------------	--	--	--	--

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)