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** | | | | | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączne netto** | **VAT**  **stawka/**  **wartość** | **Cena łączna brutto** |
| 1 | **Mięso mielone świeże** | 200,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | **Mięso szynka kulka kl. I świeża** | 220,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | **Łopatka b/k kl. I świeża** | 250,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | **Karkówka b/k kl. I świeża odtłuszczona** | 280,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | **Schab b/k kl. I świeży** | 350,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | **Żeberka paski kl. świeże** | 200,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | **Słonina bez skóry świeża** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | **Wołowy gulasz kl. I świeży** | 120,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | **Boczek wędzony parzony** | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | **Baleron** | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | **Przysmak w konserwie** | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa biała surowa** | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa żywiecka zawartość mięsa 90%** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kiełbasa mielonka typu luncheon zawartość mięsa 70%** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa typu głogowska zawartość mięsa 90% z szynki** | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | **Kiełbasa śląska z szynki** | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | **Parówki z szynki zaw. mięsa 90%** | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | **Schab krotoszyński** | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | **Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | **Polędwica sopocka** | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | **Filet indyka typu maślany** | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | **Szynka typu jakubowa spiżarnia** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | **Szynka wędzona z pieca** | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | **Szynka konserwowa** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | **Salami typu rogal** | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | **Szynka biała** | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | **Schab pieczony** | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | **Kiełbasa krakowska z dodatkiem fileta** | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | **Indyk w galarecie** | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | **Pasztet typu dziadunia lub równoważny** | 54,00 | kg |  |  |  |  |  |
| **RAZEM ZS Nr 1** | | | | | |  |  |  |
| **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Sierpcu** | | | | | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** |  |  |  |  |  |
| 1 | **Udziec wołowy kl 1** | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | **Mięso gulaszowe wołowe** | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | **Boczek surowy wędzony** | 15 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | **Kości schabowe wędzone** | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | **Mięso wieprzowe II** | 250 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | **Łopatka wieprzowa B/K KL I świeża** | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | **Schab B/K KL I świeży** | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | **Smalec** | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | **Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I ekstra b/k** | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | **Karkówka B/K Kl I świeża odtłuszczona** | 70 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | **Przysmak w galarecie** | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | **Uda drobiowe wędzone** | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa myśliwska** | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kiełbasa krakowska** | 15 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa szynkowa parzona** | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | **Kabanosy wiejskie** | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | **Kiełbasa podwawelska** | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | **Kiełbasa śląska cienka** | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | **Kiełbasa żywiecka** | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | **Szynka konserwowa** | 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 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | **Pieczeń rzymska** | 15 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | **Pasztetowa firmowa** | 15 | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | **Kaszanka gryczana** | 25 | kg |  |  |  |  |  |
| **RAZEM SOS-W** | | | | | |  |  |  |

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)