Załącznik Nr 3.2. do SWZ

……………………………………………….

 (Pieczęć Wykonawcy)

**Formularz cenowy** – Część 2 Drób

|  |
| --- |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **jedn** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT****stawka** | **Cena łączna brutto** |
| 1 | Filet drobiowy kl I świeży | 480,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Udziec trybowany z indyka kl I świeży | 120,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Udziec kurczaka kl I świeży | 260,00 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Noga kurczaka kl I świeża | 595,00 | kg. |  |  |  |  |  |
| 5 | Porcje rosołowe świeże | 700,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Wątróbka drobiowa świeża | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| **RAZEM dla ZS Nr 1:** |  |  |  |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **jedn** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT****stawka** | **Cena łączna brutto** |
| 1 | Filet z indyka kl 1 świeży | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Golonka z indyka kl I świeża | 25 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Noga z kurczaka kl I świeża | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z piersi kurczaka KL I świeży | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Wątróbka drobiowa świeża | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Korpus z kurczaka ze skrzydłem świeży | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Udzieć z kurczaka świeży | 250 | kg |  |  |  |  |  |
| **RAZEM dla SOSW:** |  |  |  |

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)