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 | 370,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka b/k kl I świeża odtłuszczona | 260,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Schab b/k kl I świeży | 250,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Żeberka paski kl.  *świeże* | 250,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Słonina bez skóry świeża | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Wołowy gulasz kl I świeży | 150,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Boczek wędzony paski | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Przysmak w konserwie | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa biała surowa | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa żywiecka zaw mięsa 90% | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa mielonka typu luncheon zawartość mięsa 70% | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa typu głogowska zaw mięsa 90% z szynki | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa śląska z szynki | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Parówki z szynki zaw. mięsa 90% | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Schab krotoszyński | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Polędwica sopocka | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Filet indyka typu maślany | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Szynka typu jakubowa spiżarnia | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Szynka wędzona z pieca | 80,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Szynka konserwowa | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Salami typu rogal | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Szynka typu kasztelańska | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Pasztet typu dziadunia lub równoważny | 54,00 | kg |  |  |  |  |  |
| **RAZEM ZS Nr 1** | | | | | |  |  |  |
| **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Sierpcu** | | | | | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** |  |  |  |  |  |
| 1 | Żeberka paski kl. I świeże | 20,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Łopatka wołowa B/K kl. I świeża | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Boczek surowy wędzony | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Kości schabowe wędzone | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Mięso wieprzowe II | 200,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Łopatka wieprzowa B/K KL I świeża | 90,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Schab B/K KL I świeży | 90,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Smalec | 60,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl. I ekstra b/k | 40,00 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Karkówka B/K Kl. I świeża odtłuszczona | 70,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Przysmak w galarecie | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Uda drobiowe wędzone | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa myśliwska | 25,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa krakowska | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Szynka zrazowa | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Kabanosy wiejskie | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa podwawelska | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa śląska cienka | 20,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa żywiecka | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka konserwowa | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa szynkowa parzona | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Ogonówka parzona | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Schab krotoszyński | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Szynka drobiowa | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Kiełbasa biała | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Schab pieczony na szaro | 20,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Parówki cienkie z szynki | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Baleron szlachecki | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Szynka wędzona | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Szynka gotowana | 10,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 31 | Pasztet zapiekany | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Pieczeń rzymska | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | Pasztetowa firmowa | 15,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | Kaszanka gryczana | 25,00 | 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)