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 skóryKl. I ekstra b/k | 40,00 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Karkówka B/KKl. 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)