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 skóryKl I ekstra b/k** | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | **Karkówka B/KKl 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)