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 | 570,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Udziec trybowany z indyka kl I świeży | 150,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Udziec z kurczaka kl I świeży | 480,00 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Noga kurczaka kl I świeża | 600,00 | kg. |  |  |  |  |  |
| 5 | Porcje rosołowe świeże | 900,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Wątroba drobiowa świeża  | 90,00 | 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  | 30,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Golonka z indyka kl. I świeża  | 25,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Noga z kurczaka kl. I świeża  | 40,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z piersi kurczaka KL I świeży  | 200,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Wątróbka drobiowa świeża  | 50,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Korpus z kurczaka ze skrzydłem świeży | 400,00 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Udziec z kurczaka świeży  | 250,00 | 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)