Załącznik nr 4

do ogłoszenia z dnia 22.07.2021 r.

**CZĘŚĆ III - KOSZTORYS CENOWY – opis produktów spożywczych wg asortymentu**

1. Opis jakościowy wg asortymentu będącego przedmiotem zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena****jednostkowa****netto** | **Stawka****VAT****w %** | **Cena jednostkowa brutto****kol.5+(kol.5xkol.6)** | **Wartość całkowita****netto****kol. 4 x kol. 5** | **Wartość****całkowita****brutto****kol. 4 x kol. 7** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Kiełbasa krakowska :parzona w osłonce papierowej, średnio rozdrobniona z widocznymi kawałkami mięsa, min. 80 % mięsa wieprzowego, baton dł. 25-30 cm lub produkt równoważny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kiełbasa szynkowa: parzona, min. 70 % mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, z widocznymi kawałkami mięsa, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, baton dł. 20-25 cm lub produkt równoważny | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 3 | Ogonówka: min. 85 % mięsa wieprzowego | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 4 | Szynka wieprzowa wędzona: min. 80 % mięsa wieprzowego | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 | Szynka konserwowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Szynka tyrolska: typu lunch meat drobno rozdrobniony, min. 50 5 mięsa wp., osłonka poliamidowa, lekko widoczne oznaki tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, baton dl. 25-30 cmlub produkt równoważny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7 | Baleron: min. 80 % mięsa wieprzowego | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 8 | Boczek wędzony bez żeberek: min. 81 % mięsa wieprzowego lub produkt równoważny | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa podwawelska: min. 61%, mięsa wieprzowegow jelicie naturalnym z wyczuwalną nutą wędzenia , baton dł. 20-25 cmlub produkt równoważny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa żywiecka: grubo rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, z widocznymi kawałkami mięsa, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, baton dł. 20-25 cm lub produkt równoważny | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | Parówki cienkie wieprzowe: paluszki w osłonce poliamidowej, min. 60 % mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak I zapach mięsa, waga pojedynczej parówki 50 g, typu koktajlowe Sokołowa lub produkt równoważny | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 12 | Polędwica sopocka: min. 85 % mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczulub produkt równoważny | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 13 | Pasztet mięsny typu domowy , pieczony, min. 40 % mięsa wieprzowego lub produkt równoważny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 14 | Pasztetowa kiszka pasztetowa w osłonce naturalnej, min. 40 % mięsa wieprzowego, pęta o długości 20-30 cm | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 15 | Pasztet drobiowy 100 g Drosedlub produkt równoważny | szt | 300 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM Grupa 151** | **x** | **x** | **x** | **x** | **x** |  |  |

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA WYNOSI W ZŁOTYCH :

1. Kwota netto : ………………………

2. Kwota podatku VAT ………………

3. Kwota brutto: ………………………

Słownie kwota brutto : ……………………………………………………………………….…………………………………………………………………………

................................................................. ........................................................................................................................

 /miejscowość i data / / podpis Wykonawcy/osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/