**Załącznik nr IV- D**

do oferty

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

 ( pieczęć oferenta )

**SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – CENOWA**

 **Część IV** - **MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto w zł.** | **Wartość netto****w zł.** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto****w zł.** |
| 1 | boczek parzony | kg | 20 |  |  |  |  |
| 2 | Gulasz angielski 300g typu Krakus | Szt. | 150 |  |  |  |  |
| 3 | filet świeży z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |
| 4 | kabanosy drobiowe | kg | 150 |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa biała  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa krakowska  | kg | 40 |  |  |  |  |
| 7 | kiełbasa szynkowa | kg | 30 |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa zwyczajna | kg | 120 |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa żywiecka | kg | 40 |  |  |  |  |
| 10 | kiełbasa bacy | kg | 30 |  |  |  |  |
| 11 | kiełbasa śląska | kg | 100 |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa podwawelska | Kg | 40 |  |  |  |  |
| 13 | kurczak świeży | kg | 500 |  |  |  |  |
| 14 | kości wieprzowe wędzone | Kg | 20 |  |  |  |  |
| 15 | mięso łopatka b/k | kg | 300 |  |  |  |  |
| 16 | mięso gulaszowe z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 17 | mięso karczek b/k | kg | 80 |  |  |  |  |
| 18 | mięso szynka b/k | kg | 80 |  |  |  |  |
| 19 | mięso schab b/k | kg | 200 |  |  |  |  |
| 20 | mortadela | kg | 50 |  |  |  |  |
| 21 | ogonówka | kg | 30 |  |  |  |  |
| 22 | parówka drobiowa | kg | 250 |  |  |  |  |
| 23 | parówka gruba | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 24 | pasztet pieczony | kg | 10 |  |  |  |  |
| 25 | pasztetowa drobiowa | kg | 50 |  |  |  |  |
| 26 | polędwica drobiowa | kg | 80 |  |  |  |  |
| 27 | polędwica typu sopocka | kg | 60 |  |  |  |  |
| 28 | polędwica typu miodowa | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 29 | Polędwica typu Germazego | Kg | 30 |  |  |  |  |
| 30 | pieczeń | Kg | 10 |  |  |  |  |
| 31 | polędwica z warzywami | kg | 20 |  |  |  |  |
| 32 | polędwica drobiowa z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 33 | polędwica w ziołach | kg | 30 |  |  |  |  |
| 34 | Podudzie z kurczaka | kg | 50 |  |  |  |  |
| 35 | schab wędzony  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 36 | schab pieczony | kg | 20 |  |  |  |  |
| 37 | szynka wędzona  | kg | 70 |  |  |  |  |
| 38 | szynka pieczona | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 39 | szynka gotowana | kg | 80 |  |  |  |  |
| 40 | Szynka alpejska  | Kg | 20 |  |  |  |  |
| 41 | szynka konserwowa | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 42 | Porcja z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |
| 43 | udka świeże | kg | 200 |  |  |  |  |
| 44 | wątróbka drobiowa | kg | 50 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Razem** |  | **X** |  |

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

(miejscowość, rok, miesiąc, dzień) upełnomocnieni przedstawiciele Wykonawcy

**\*UWAGA**

**Wartość brutto należy wyliczyć poprzez przemnożenie wartości netto przez obowiązującą stawkę podatku VAT**