Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa dań gotowych dla uczestników projektu „Lepsze jutro II” realizowanego przez

Miasto Zielona Góra - Centrum Integracji Społecznej w Zielonej Górze.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Opis** |  **Ilość** | Cena jednostkowa | Wartość |
| netto | brutto | Stawka VAT |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8=4x6** |
| 1. | Bigos z kiełbasą i/lub boczkiem | pojem. około 600 ml, masa netto około 600g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 2. | Fasolka po bretońsku z kiełbasą i/lub boczkiem | pojem. około 600 ml, masa netto około 600g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 3. | Gołąbki zawijane w kapuście | pojem. około 600 ml, masa netto około 600g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 4. | Pulpety w sosie np. pomidorowym | pojem. około 600 ml, masa netto około 600g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 5. | Klopsiki w sosie z dodatkami np. grzyby | pojem. około 600 ml, masa netto około 600g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 6. | Leczo z kiełbasą i/ lub boczkiem | pojem. 500 – 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 7. | Gulasz typu wołowy  | pojem. 500 – 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 8. | Gulasz typu wieprzowy | pojem. 500 – 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g.Wartość kaloryczna około 1010 kcal | 441 szt.  |  |  |  |  |
| 9. | Gulasz typu drobiowy | pojem. 500 – 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |
| 10. | Kluseczki z mięsem lub Grochówka | pojem. 500 – 600 ml, masa netto nie mniej niż 500g.Wartość kaloryczna nie mniej niż 1000 kcal | 441 szt. |  |  |  |  |

Wartość **netto** ogółem: ……………………..zł

Słownie wartość netto ogółem :

………………………………………………………………………………………………………..

Kwota **VAT** ogółem: …………………..zł

Słownie kwota VAT ogółem :

……………………………….………………………………………………………………………..

Wartość **brutto** ogółem: ……………………….zł

Słownie wartość brutto ogółem :

…………………………………………………………………………………………

Data ………………………….. …………………………………

 Podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy