

**MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE - Przedszkole nr 2**

**Załącznik nr 6**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Wymogi Zamawiającego</b>	<b>Jednostka przeliczeniowa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena brutto za jednostkę</b>	<b>Wartość brutto</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	Antrykot wołowy	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	10		
2	Boczek surowy	na kilogramy	kg	5		
3	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	20		
4	Kaszanka	na kilogramy	kg	10		
5	Kiełbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	20		
6	Kiełbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	20		
7	Kiełbasa krakowska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	15		
8	Kiełbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	20		
9	Kiełbasa tyrolska *	gruba, na kilogramy	kg	20		
10	Kiełbasa żywiecka *	o zawartości mięsa nie mniej niż 80%	kg	20		
11	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	25		
12	Łopatka b/k	wieprzowa, na kilogramy	kg	15		

13	Mięso garnażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	80		
14	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	30		
15	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	15		
16	Ogonówka *	wieprzowa wędzona parzona, na kilogramy	kg	15		
17	Parówki *	wieprzowe odłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	15		
18	Pasztet wieprzowy *	pieczony, o zawartości mięsa nie mniej niż 35%, na kilogram	kg	15		
19	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, na kilogramy	kg	15		
20	Połądwica sopocka	odłuszczona wieprzowa, na kilogramy	kg	20		
21	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	60		
22	Szynka *	odłuszczona wieprzowa gotowana, na kilogramy	kg	20		
23	Szynka wiejska *	gruba, na kilogramy	kg	20		
24	Wołowina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	25		
<b>Wartość zamówienia</b>						
<b>ogółem brutto:</b>						.....