

MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE – Przedszkole nr 4**Załącznik nr 6****Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r. zamieszczono w kolumnie 5
2. Wypełnić kolumnę 6, a następnie przemnożyć ilość (z kolumny 5) przez cenę (z kolumny 6), wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 7. Zsumowane wartości kolumny 7 stanowią wartość zamówienia.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę (kolumna 6) należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg (kolumna 4).

Lp.	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	Antrykot wołowy	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kg	kg	5		
2	Antrykot cielęcy	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kg	kg	10		
3	Boczek wędzony nie parzony	nie parzony, na kilogramy	kg	20		
4	Boczek wędzony parzony	parzony, na kilogramy	kg	10		
5	Boczek surowy	na kilogramy	kg	5		
6	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	50		
7	Kiełbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	4		
8	Kiełbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	5		
9	Kiełbasa krakowska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	3		
10	Kiełbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	5		
11	Kiełbasa śląska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	5		
12	Kiełbasa tyrolska *	gruba, na kilogramy	kg	3		
13	Kiełbasa żywiecka *	o zawartości mięsa nie mniej niż 80%	kg	2		

14	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	70		
15	Kości pokrzepowe	na kilogramy	kg	5		
16	Kości wołowe	na kilogramy	kg	5		
17	Łata wołowa	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	5		
18	Łopatka b/k	wieprzowa, na kilogramy	kg	80		
19	Łopatka cielęca b/k	młoda, mięso świeże bez pokrywy tłuszczowej, nie zawierające błon, ścięgien	kg	5		
20	Mięso garmazeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	20		
21	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	20		
22	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	70		
23	Ogonówka *	wieprzowa wędzona parzona, na kilogramy	kg	5		
24	Parówki *	wieprzowe odtłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	10		
25	Parówki cielęce *	odtłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, na kilogramy	kg	5		
26	Pasztet wieprzowy *	pieczony, o zawartości mięsa nie mniej niż 35%, na kilogram	kg	5		
27	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, na kilogramy	kg	3		
28	Polędwica sopocka	odtłuszczona wieprzowa, na kgilogramy	kg	6		
29	Polędwiczki wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	10		
30	Pręga cielęca	na kilogramy	kg	5		
31	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	40		
32	Schab z kością	wieprzowy, na kilogramy	kg	10		
33	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	5		

34	Smalec	wieprzowy, na kilogramy	kg	3		
35	Szynka *	odtłuszczona wieprzowa gotowana, na kilogramy	kg	13		
36	Szynka wiejska *	gruba, na kilogramy	kg	3		
37	Wołowina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	20		
38	Wątróbka wieprzowa	na kilogramy	kg	5		
39	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	10		
40	Cielęcina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogram	kg	10		
41	Żeberka wołowe	surowe, na kilogramy	kg	10		
Wartość zamówienia						
ogółem brutto:					

*produkty z wykluczeniem mięsa
odkostnionego mechanicznie