

**MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE****Przedszkole nr 5****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).**

<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	25		
2	Antrykot cielęcy	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	2		
3	Boczek wędzony nie parzony	nie parzony, na kilogramy	kg	10		
4	Boczek wędzony parzony	parzony, na kilogramy	kg	10		
5	Boczek surowy	na kilogramy	kg	5		
6	Baleron parzony	na kilogramy	kg	6		
7	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	25		
8	Kaszanka	na kilogramy	kg	1		
9	Kiełbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	10		
10	Kiełbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	5		

11	Kiełbasa krakowska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	10		
12	Kiełbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	10		
13	Kiełbasa śląska *	o zawartosci mięsa nie mniej niż 70%	kg	5		
14	Kiełbasa tyrolska *	gruba, na kilogramy	kg	10		
15	Kiełbasa żywiecka *	o zawartości mięsa nie mniej niż 80%	kg	10		
16	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	60		
17	Kości pokrzepowe	na kilogramy	kg	30		
18	Kości wołowe	na kilogramy	kg	5		
19	Łata wołowa	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	5		
20	Łopatka b/k	wieprzowa, na kilogramy	kg	50		
21	Łopatka cielęca b/k	młoda, mięso świeże bez pokrywy tłuszczowej, nie zawierające błon, ścięgien	kg	5		
22	Mięso garmażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	130		
23	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	40		
24	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	30		
25	Mortadela	wieprzowa gruba na kilogramy	kg	2		

26	Ogonówka *	wieprzowa wędzona parzona, na kilogramy	kg	10		
27	Parówki *	wieprzowe odtłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	40		
28	Parówki cieleńce *	odtłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, na kilogramy	kg	10		
29	Pasztet wieprzowy *	pieczony, o zawartości mięsa nie mniej niż 35%, na kilogram	kg	7		
30	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, na kilogramy	kg	10		
31	Połądwica sopocka	odtłuszczona wieprzowa, na kilogramy	kg	10		
32	Połądwiczki wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	2		
33	Pręga cieleńca	na kilogramy	kg	2		
34	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	45		
35	Schab z kością	wieprzowy, na kilogramy	kg	12		
36	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	30		
37	Smalec	wieprzowy, na kilogramy	kg	4		
38	Szynka *	odtłuszczona wieprzowa gotowana, na kilogramy	kg	20		
39	Szynka wiejska *	gruba, na kilogramy	kg	5		
40	Wołowina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	10		

41	Wątróbka wieprzowa	na kilogramy	kg	5		
42	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	30		
43	Cielęcina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogram	kg	5		
44	Żeberka wołowe	surowe, na kilogramy	kg	5		
<b>Wartość zamówienia ogółem brutto</b>						.....

\*produkty z wykluczeniem mięsa  
odkostnionego mechanicznie