

**Przedszkole Nr 6 z Grupą Żłobkową
"Zielona Dolinka" w Opocznie**

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY ZADANIE VI
MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO - WĘDLINIARSKIE**

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 kilogramy	kg	20		
2	Antrykot cielęcy	surowy, z młodej sztuki do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	5		
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	10		
6	Baleron parzony	na kilogramy	kg	10		
7	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	10		
8	Kaszanka	na kilogramy	kg	10		

9	Kielbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	5		
10	Kielbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	5		
11	Kielbasa krakowska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	3		
12	Kielbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	5		
13	Kielbasa śląska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	3		
14	Kielbasa tyrolska *	gruba, na kilogramy	kg	10		
15	Kielbasa żywiecka *	o zawartości mięsa nie mniej niż 80%	kg	20		
16	Kielbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	70		
17	Kości pokrzepowe	na kilogramy	kg	5		
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	30		
21	Łopatka cielęca b/k	młoda, mięso świeże bez pokrywy tłuszczowej, nie zawierające błon, ścięgien	kg	10		
22	Mięso garmazeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	120		
23	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	15		

24	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	78		
25	Mortadela	wieprzowa gruba na kilogramy	kg	10		
26	Ogonówka *	wieprzowa wędzona parzona, na kilogramy	kg	10		
27	Parówki *	wieprzowe odtłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	30		
28	Parówki cielęce *	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	15		
30	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, na kilogramy	kg	10		
31	Polędwica sopocka	odtłuszczona wieprzowa, na kgilogramy	kg	10		
32	Polędwiczkki wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	5		
33	Pręga cielęca	na kilogramy	kg	5		
34	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	50		
35	Schab z kością	wieprzowy, na kilogramy	kg	20		
36	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	14		
37	Smalec	wieprzowy, na kilogramy	kg	5		
38	Szynka *	odtłuszczona wieprzowa gotowana, na kilogramy	kg	10		

39	Szynka wiejska *	gruba, na kilogramy	kg	25		
40	Wołowina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogramy	kg	30		
41	Wątróbka wieprzowa	na kilogramy	kg	10		
42	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	10		
43	Cielęcina b/k	z młodej wołowiny do 36 miesięcy, na kilogram	kg	10		
44	Żeberka wołowe	surowe, na kilogramy	kg	5		
WARTOŚĆ ogółem BRUTTO					

*produkty z wykluczeniem
mięsa odkostnionego
mechanicznie