

MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE – SP2**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 kilogramy	kg	20		
2	Boczek wędzony nie parzony	nie parzony, na kilogramy	kg	10		
3	Boczek wędzony parzony	parzony, na kilogramy	kg	20		
4	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	150		
5	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	150		
6	Kości pokrzepowe	na kilogramy	kg	250		
7	Mięso garmażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	255		
8	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	180		
9	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	140		
10	Mortadela	wieprzowa gruba na kilogramy	kg	60		

11	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	300		
12	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	20		
13	Smalec	wieprzowy, na kilogramy	kg	20		
14	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	50		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA OGÓŁEM BRUTTO					

*produkty z wykluczeniem mięsa
odkostnionego mechanicznie