

**MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE SP Bielowice****Załącznik nr 6****Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 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	Boczek wędzony nie parzony	nie parzony, na kilogramy	kg	15,1		
2	Boczek surowy	na kilogramy	kg	0,5		
3	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	11,3		
4	Kiełbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	6,1		
5	Kiełbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	29,45		
6	Kiełbasa krakowska *	o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	0,7		
7	Kiełbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	0,6		
8	Kiełbasa tyrolska *	gruba, na kilogramy	kg	2,75		
9	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	68,15		
10	Kości pokrzepowe	na kilogramy	kg	28,05		

11	Mięso garmażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	1,5		
12	Mięso gulaszowe*	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	300,3		
13	Ogonówka *	wieprzowa wędzona parzona, na kilogramy	kg	1,7		
14	Parówki *	wieprzowe odłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	0,7		
15	Pasztet wieprzowy *	pieczony, o zawartości mięsa nie mniej niż 35%, na kilogram	kg	0,6		
16	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, na kilogramy	kg	1,1		
17	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	11,5		
18	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	15,5		
19	Szynka wiejska *	gruba, na kilogramy	kg	2,5		
20	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	38,8		
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA OGÓŁEM BRUTTO</b>						.....

\*produkty z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie