

**MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE - SP Mroczków**
**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	Boczek wędzony nie parzony	nie parzony, na kilogramy	kg	65		
2	Boczek wędzony parzony	parzony, na kilogramy	kg	120		
3	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	280		
4	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	300		
5	Mięso garnażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	<b>220</b>		
6	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	160		
7	Smalec	wieprzowy, na kilogramy	kg	40		
8	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	80		
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA OGÓLEM BRUTTO</b>						.....

\*produkty z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie

