

MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE - SP Wygnanów**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	94		
2	Boczek wędzony parzony	parzony, na kilogramy	kg	8		
3	Karczek b/k	wieprzowy, na kilogramy	kg	20		
4	Kiełbasa dębicka parzona *	gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	2		
5	Kiełbasa biała *	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	5		
6	Kiełbasa szynkowa *	wieprzow, gruba, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	12		
7	Kiełbasa wiejska	o zawartości mięsa nie mniej niż 60% na kilogramy	kg	180		
8	Łopatka b/k	wieprzowa, na kilogramy	kg	220		
9	Mięso garmażeryjne *	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu max 30%	kg	340		
10	Mięso od szynki	wieprzowe, na kilogramy	kg	40		

11	Parówki *	wieprzowe odłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, na kilogramy	kg	6		
12	Parówki cielęce *	odłuszczone o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, na kilogramy	kg	2		
13	Schab bez kości	wieprzowy, na kilogramy	kg	160		
14	Słonina	surowa, bez skóry, na kilogramy	kg	60		
15	Szynka *	odłuszczone wieprzowa gotowana, na kilogramy	kg	2		
16	Żeberka wieprzowe	surowe, na kilogramy	kg	130		
17	Żeberka wołowe	surowe, na kilogramy	kg	8		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA OGÓLEM BRUTTO					

*produkty z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie