

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY Zadanie nr 6
MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO WĘDLINIARSKIE**Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2016 r. do 31.07.2017 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 wieprzowy	z młodej sztuki do 36 miesięcy	kg	15,00		
2	Antrykot cielęcy	z młodej sztuki do 36 miesięcy	kg	10,00		
3	Boczek wędzony	nieparzony, na kg	kg	20,00		
4	Karczek b/k	wieprzowy, na kg	kg	50,00		
5	Kiełbasa biała *	zaw. mięsa nie mniej niż 50 %	kg	5,00		
6	Kiełbasa dębicka *	gruba, o zawartości mięsa min. 70%	kg	7,00		
7	Kiełbasa szynkowa*	gruba, wieprzowa, o zawartości mięsa min. 75%	kg	10,00		
8	Kiełbasa wiejska*	cieńka, o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	80,00		
9	Kiełbasa żywiecka*	o zaw. mięsa nie mniej niż 80%	kg	5,00		
10	Łata wołowa	z młodej wołowiny do 36 m-cy	kg	25,00		
11	Łopatka bez kości	wieprzowa bez skóry	kg	20,00		
12	Łopatka cielęca	cielęca bez skóry	kg	10,00		
13	Mięso garnażeryjne*	wieprzowo- wołowe* o zawartości tłuszczu nie więcej niż 30%	kg	120,00		
14	Mięso gulaszowe	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 25%	kg	8,00		
15	Mięso od szynki	wieprzowe, na kg	kg	65,00		
16	Ogonówka	wieprzowa, wędzona, parzona	kg	10,00		
17	Parówki*	Wieprzowe, odtłuszczone zaw. mięsa nie mniej niż 55%	kg	60,00		
18	Paszтет pieczony*	pieczony wieprzowy, kg zaw. mięsa nie mniej niż 35%	kg	12,00		

Lp.	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
19	Pieczeń wieprzowa*	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	5,00		
20	Polędwica sopocka	wieprzowa parzona ,wędzona	kg	10,00		
21	Pręga cielęca	cielęca, na kg	kg	10,00		
22	Schab b/k	wieprzowy, na kg	kg	40,00		
23	Szynka	wieprzowa, odtłuszczona, gotowana	kg	20,00		
24	Wątróbka	wieprzowa, na kg	kg	4,00		
25	Wołowina b/k	z młodej wołowiny do 36 m-cy	kg	40,00		
26	Żeberka wieprzowe	surowe, na kg	kg	8,00		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						

*produkty z wykluczeniem mięsa
odkostnionego mechanicznie