

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

**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).**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Wymogi zamawiającego</b>	<b>Jednostka przeliczeniowa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena brutto za jednostkę</b>	<b>Wartość brutto</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	Boczek wędzony	Wędzony, surowy	kg	36		
2	Karczek b/k	wieprzowy, na kg	kg	340		
3	Kiełbasa kminkowa	zaw. mięsa nie mniej niż 74%	kg	30		
4	Kiełbaski orawskie	cieńkie, o zawartości mięsa min. 70%	kg	160		
5	Kiełbasa szynkowa*	gruba, wieprzowa, o zawartości mięsa min. 75%	kg	40		
6	Kiełbasa mielonka	o zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	20		
7	Kiełbasa ogniskowa	o zaw. mięsa nie mniej niż 80%	kg	20		
8	Łopatką bez kości	wieprzowa bez skóry	kg	180		
9	Mięso mielone	Wieprzowo - wołowe bez skóry, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 20%	kg	600		

10	Mięso od szynki	wieprzowe, na kg	kg	100		
11	Parówki*	Wieprzowe, odtłuszczone zaw. mięsa nie mniej niż 55%	kg	80		
12	Pasztet pieczony*	pieczony wieprzowy, kg zaw. mięsa nie mniej niż 50%	kg	20		
13	Pasztet firmowy	o zawartości mięsa nie mniej niż 50%	kg	90		
14	Połędwica sopocka	wieprzowa parzona ,wędzona	kg	30		
15	Szynka z nutką czosnku	Wieprzowa odtłuszczona, o zawartości mięsa nie mniej niż 95%	kg	30		
16	Szynka biała	Wieprzowa z kotła o zawartości mięsa nie mniej niż 96%	kg	30		
17	Szynka gotowana	wieprzowa, odtłuszczona, Gotowana, o zawartości mięsa nie mniej niż 90%	kg	30		
18	Szynka konserwowa	Wieprzowa o zawartości mięsa 80%	kg	30		
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO</b>						

\*produkty z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie