

## MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO - WĘDLINIARSKIE

**Uwagi dotyczące wypełnienia.**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2017 – 31.12.2017

2. Wypełnić kolumnę 6, a następnie przemnożyć ilość { z kolumny 5} przez cenę { z kolumny 6}, wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 7. Zsumowanie wartości kolumny 7 stanowią wartość zamówienia.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę { kolumna 6 } należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg, 1 L lub sztuki { kolumna 3}

Nie wyliczamy ceny jednostkowej w oparciu o gramaturę { kolumna 4}

**Uwaga? Wymogi zamawiającego – dostawy codziennie [ małe ilości] w zależności od potrzeb ze względu na brak możliwości magazynowania**

LP	Nazwa artykułu	jednostka przeliczeniowa	Wymogi zamawiającego	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	schab b\k	kg	na kilogramy	20		
2	pasztet projfil	szt	na sztuki	26		
3	kielbasa wiejska	kg	na kilogramy	30		
4	szynka wieprzowa gotowana	kg	na kilogramy	4		
5	mieso gulaszowe	kg	na kilogramy	28		
6	kielbasa krakowska	kg	na kilogramy	4		
7	wołowina b\k	kg	na kilogramy	16		
8	kielbasa chłopska	kg	na kilogramy	4		

9	pasztet pieczony	kg	na kilogramy	4	
10	ogonówka	kg	na kilogramy	4	
11	kiełbasa szynkowa	kg	na kilogramy	4	
12	połędwica drobiowa	kg	na kilogramy	4	
13	antrykot - wołowina	kg	na kilogramy	11	
14	szynka kanapkowa	kg	na kilogramy	2	
15	karkówka	kg	na kilogramy	14	
16	wołowina z kością - żeberka	kg	na kilogramy	1	
17	kiełbasa golonkowa	kg	na kilogramy	6	
18	mięso mielone	kg	na kilogramy	28	
19	szynka wiejska	kg	na kilogramy	10	
20	serdelki cienki	kg	na kilogramy	9	
21	kiełbasa biała	kg	na kilogramy	2	
22	kosci pokrzepowe	kg	na kilogramy	2	
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO</b>					