

MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE

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	filet z kurczaka	kg	na kilogramy	25		
2	udo z kurczaka	kg	na kilogramy	26		
3	wątróbka kurczaka	kg	na kilogramy	6,5		
4	pasztet drobiowy	kg	na kilogramy	4		
5	filet z indyka	kg	na kilogramy	12,5		
6	mięso gulaszowe drob.	op.	na kilogramy	4,5		
7	szynka złocista	kg	na kilogramy	4		
8	filet drob. opiekany	kg	na kilogramy	10		
9	porcja rosołowa	kg	na kilogramy	4		
10	parówki drobiowe	kg	na kilogramy	6		

11	szynka konserwowa	kg	na kilogramy	3	
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO					