

MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE SP Bielowice**Załącznik nr 7****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), wyczoną 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	Filet z indyka (wędzony)	wędzony na kilogramy	kg	1,7		
2	Filet z indyka opiekany	na kilogramy	kg	0,6		
3	Filet z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	100		
4	Parówki drobiowe*	odtłuszczone, zawartość mięsa nie mniej niż 55% na kg	kg	9		
5	Pasztet z indyka *	pieczony, drobiowy, zaw. mięsa nie mniej niż 35% na kg	kg	1,3		
6	Rolada drobiowa*	o zaw. mięsa nie mniej niż 65% na kg	kg	0,6		
7	Pieczeń drobiowa	o zaw. mięsa nie mniej niż 65% na kg	kg	2,3		
8	Poładwica drobiowa*	parzona, wędzona na kg	kg	1,1		
9	Porcja rosółowa ze skrzydłami	surowy, na kilogramy	kg	121,8		
10	Skrzydło z indyka	surowy, na kilogramy	kg	2		

11	Udko z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	86,65		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA OGÓŁEM BRUTTO					