

**Uwagi dotyczące wypełniania**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 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, 1 sztuki lub 1 pęczka (kolumna 4).**

Lp	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Burak	Czerwony świeży na kilogramy	kg	10		
2.	Cebula	Biała korzeń na kilogramy	kg	15		
3.	Cytryna	na kilogramy	kg	40		
4.	Jabłka I gatunek Idared	na kilogramy	kg	25		
5.	Jabłka I gatunek Kortland	na kilogramy	kg	25		
6.	Jabłka I gatunek Szampion	na kilogramy	kg	50		
7.	Kalafior	Świeży na sztuki	szt.	90		
8.	Kapusta biała	świeża na kilogramy	kg	300		

9.	Kapusta kiszona	na kilogramy (NIE KWASZONA)	kg	85		
10.	Kapusta młoda	Na sztuki	szt.	200		
11.	Kapusta pekińska	ŚWIEŻA na kilogramy	kg	100		
12.	Marchew	Korzeń na kilogramy	kg	320		
13.	Ogórek kiszony	na kilogramy	kg	35		
14.	Ogórek zielony	Świeży - na kilogramy	kg	20		
15.	Papryka św.	Świeża-na kilogramy (ZIELONA, CZERWONA, ŻÓŁTA)	kg	20		
16.	Pietruszka	Korzeń na kilogramy	kg	45		
17.	Pomidory	Świeże na kilogramy	kg	25		
18.	Por	na kilogramy	kg	45		
19.	Rzodkiewka	świeża pęczek	pęczek	20		
20.	Seler	Korzeń na kilogramy	kg	30		
21.	Ziemniaki	jadalne typ kulinarny (bryza, irga ) na kilogramy	kg	2100		
22.	Ziemniaki młode	Jadalne typ kulinarny(bryza, irga ) na kilogramy	kg	400		

**Wartość  
zamówienia  
ogółem brutto:**

.....