

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY  
MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE**
**Zadanie nr 7**

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2015 r. do 30.06.2016 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).**

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	surowy-na kilogramy	kg	35		
2	Filet z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	130		
3	Filet z kurczaka opiekany	pieczony na kilogramy	kg	15		
4	Kurczak	surowy-na kilogramy	kg	100		
5	Mięso gulaszowe z indyka	surowe-na kilogramy	kg	15		
6	Podudzie kurczaka	surowe-na kilogramy	kg	35		
7	Porcja rosółowa ze skrzydełkami	surowa-na kilogramy	kg	100		
8	Parówki drobiowe gat I	drobiowe odtłuszczone o zawartości mięsa min 55% na kilogramy	kg	50		
9	Pasztet indyjski	pieczony o zawartości mięsa min 35% na kilogramy	kg	25		
10	Skrzydło z indyka	surowe-na kilogramy	kg	25		
11	Szynka drobiowa	z kurczaka lub indyka	kg	15		
12	Udka kurczaka	surowe-na kilogramy	kg	140		
13	Wątróbka drobiowa	surowa-na kilogramy	kg	15		

14	Złocista z kurczaka lub indyka	wędlina o zawartości mięsa min 65% na kilogramy	kg	15		
<b>WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO</b>						

