

Formularz asortymentowo-cenowy - Część 3

(nazwa Wykonawcy/Wykonawców)

Dostawa artykułów żywnościowych do Zespołu Szkół Nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi w Pułtusk w podziale na 10 części

Część 3 - Drób

Lp	nazwa artykułu	jednostka miary	ilość	cena jednostkowa netto [zł]	wartość netto [zł]	stawka podatku VAT [%]	wartość podatku VAT [zł]	wartość brutto [zł]	Uwagi
A	B	C	D	E	F (= D x E)	G	H (= F x G)	I (= F + H)	J
1	filet z piersi kurczaka, bez skóry i kości	kg	520			5,00%			dostawy na adres ul. Polna 7, 06-100 Pułtusk
2	Ćwiartka z kurczaka	kg	120			5,00%			
3	Udziec z indyka pozbawiony skóry i kości	kg	45			5,00%			
4	porcja rosołowa	kg	150			5,00%			
5	Pałka z kurczaka	kg	580			5,00%			
6	filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone). Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Gat. I	kg	500			5,00%			dostawy na adres ul. Teofila Kwiatkowskiego 6, 06-100 Pułtusk
7	udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone), bez skóry i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Gat. I	kg	200			5,00%			
8	udziec z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), bez skóry i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Gat. I	kg	500			5,00%			
9	filet z piersi indyka, mięso świeże, nie mrożone. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Gat. I	kg	500			5,00%			
10	podudzie z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), prawidłowo wykrwawione, bez uszkodzeń mechanicznych i przebarwień. Gat. I	kg	100			5,00%			
RAZEM									