

**Załącznik nr 3 do SIWZ Formularz ofert cenowych - Zadanie nr 3 Dostawa mięsa i wyrobów drobiowych**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Planowana ilość</b>	<b>Cena jednostkowa netto (zł)</b>	<b>Wartość netto (zł)</b>	<b>Stawka VAT (%)</b>	<b>Cena jednostkowa brutto (zł)</b>	<b>Wartość brutto (zł)</b>
<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>	<b>VI</b>	<b>VII</b>	<b>VIII</b>	<b>IX</b>	<b>X</b>
1	FILET Z PIERSI INDYKA	świeży bez chrząstki	kg	30					
2	FILET Z PIERSI KURCZAKA	świeży, bez chrząstki	kg	115					
3	KORPUSY Z KURCZAKA	ze skrzydłami	kg	75					
4	KURCZAK CAŁY	produkt świeży	kg	135					
5	POŁĘDWICA DROBIOWA	otrzymana z mięsa drobiowego kl. I. Krojona w plastry 2,5 - 3 mm. Pakowana w folii po 1 kg	kg	20					
6	SZYNKA DROBIOWA	otrzymana z mięsa drobiowego 80%. Krojona w plastry 2,5 - 3 mm. Pakowana w folii po 1 kg	kg	20					
7	WĄTRÓBKA DROBIOWA	produkt świeży	kg	20					
	<b>RAZEM</b>								

• **Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa:** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

• **Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin:** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, pęknięcia osłonki i wycieki farszu, sztuczne osłonki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.

**Sporządził:** .....

**Zatwierdził:** .....