

Załącznik nr 3 do SIWZ Formularz ofert cenowych - zadanie nr 3 Dostawa mięsa i wyrobów drobiowych										
Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) (kol. V x kol. VI)	Stawka VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Cena jednostkowa brutto (zł) (kol. VI + kol. IX)	Wartość brutto (zł) (kol. V x kol. X)
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
1	FILET Z PIERSI INDYKA	produkt świeży	kg	130						
2	FILET Z PIERSI KURCZAKA	świeży, bez chrząstki, podwójny lub pojedynczy	kg	40						
3	KORPUSY Z KURCZAKA	ze skrzydłami; porcja rosółowa	kg	50						
4	KURCZAK CAŁY	produkt świeży	kg	300						
5	PARÓWKI DROBIOWE	skład: mięso drobiowe nie mniej niż 80 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18 %	kg	50						
6	PASZTET DROBIOWY	opakowanie o wadze od 140 g do 200 g; konserwa mięsna sterylizowana typu „pasztet ” zawartość surowców z kurcząt 34%	szt	240						
7	PASZTET DROBIOWY	otrzymany z mięsa z indyka, zawartość mięsa z indyka nie mniej niż 45%	kg	30						
8	UDZIEC Z KURCZAKA	produkt świeży	kg	260						
9	POLĘDWICA DROBIOWA	otrzymana z mięsa drobiowego kl I	kg	20						
10	SZYNKA DROBIOWA	otrzymana z mięsa drobiowego 80%	szt	50						
	RAZEM									

- **Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa:** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów
- **Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin:** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, 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: