**Załącznik nr 3 do SIWZ - Wykaz Asortymentu**

nr sprawy : DPS.271.1.14.2017

**CZĘŚĆ III - ŚWIEŻY DRÓB**

|  |
| --- |
| **Zamówienie na okres od dnia 01.03.2018 r. do dnia 31.12.2018 r.** |
| **l.p** | **Opis przedmiotu zamówienia**  | **Ilość** **kg** | **Cena jednostkowa****brutto (zł**) | **Razem** **wartość****brutto do zapłaty (-zł-)** | **Producent/ marka/ nazwa własna** *(jeśli dotyczy)* |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** |
| 1. | kurczak świeży – I klasa - waga około 1,20–1,50 kg/1 szt. oczyszczony wypatroszony, naturalny zapach mięsa, goły, bez piórek, nie myty | 1800kg |  |  |  |
| 2. | filety z kurczaka surowe, pojedyncze, bez kości, bez przebarwień, czysty, kolor i zapach właściwy dla produktu – 1 klasa, nie myte | 750kg |  |  |  |
| 3. | wątroba drobiowa surowa, myta, różowa bez nadmiernej ilości żyłek, elementów tłuszczu, świeża, 1 klasa | 200kg |  |  |  |
| 4. | żołądki drobiowe oczyszczone, myte, 1 klasa,  | 100kg |  |  |  |
| 5. | udka z kurczaka surowe – świeże, czyste, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, bez piórek, nie myte, 1szt/od 220g do 250g, 1 klasa | 1 200kg |  |  |  |
| 6. | porcja rosołowa z kurczaka- świeża, bez przebarwień, oczyszczona, nie myta, bez piór, 1 klasa | 2500kg |  |  |  |
| 7. | mięso gulaszowe z indyka bez skóry, czyste, nie żylaste, duże kawałki, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu, nie myte, 1 klasa | 900kg |  |  |  |
| 8. | filety z indyka surowe, oczyszczone, nie myte, waga od 2,5kg do 3 kg, bez przebarwień, lekko wilgotne, świeży zapach, 1 klasa | 800kg |  |  |  |
| 9. | golonko z indyka od 250g do 300 g –świeże, bez przebarwień, skóra nie odchodząca od mięsa, lekko wilgotne, bez piór, 1 klasa | 300kg |  |  |  |
| 10. | porcja rosołowa z kaczki- świeża, bez przebarwień, czysta, nie myta, bez piór, 1 klasa | 200kg |  |  |  |
| 11. | noga z kaczki – Klasa A -świeże, czyste, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, bez piórek, nie myte, 1szt/od 220g do 250g | 100kg |  |  |  |
| 12. | filety z kaczki - surowe, pojedyncze, bez kości, bez przebarwień, czyste, kolor i zapach właściwy dla produktu – 1 klasa, nie myte | 50kg |  |  |  |
| **Łączna wartość oferty na okres od dnia 01.03.2018 r. do dnia 31.12.2018 r.** |  | **-----------** |
|  |
| **Zamówienie na okres od dnia 01.01.2019 r. do dnia 15.05.2019 r.** |
| **l.p** | **Opis przedmiotu zamówienia**  | **Ilość** **kg** | **Cena jednostkowa****brutto (zł**) | **Razem** **wartość****brutto do zapłaty (-zł-)** | **Producent/ marka/ nazwa własna** *(jeśli dotyczy)* |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** |
| 1. | kurczak świeży – I klasa - waga około 1,20–1,50 kg/1 szt. oczyszczony wypatroszony, naturalny zapach mięsa, goły, bez piórek, nie myty | 1100kg |  |  |  |
| 2. | filety z kurczaka surowe, pojedyncze, bez kości, bez przebarwień, czysty, kolor i zapach właściwy dla produktu – 1 klasa, nie myte | 425kg |  |  |  |
| 3. | wątroba drobiowa surowa, myta, różowa bez nadmiernej ilości żyłek, elementów tłuszczu, świeża, 1 klasa | 115kg |  |  |  |
| 4. | żołądki drobiowe oczyszczone, myte, 1 klasa,  | 65kg |  |  |  |
| 5. | udka z kurczaka surowe – świeże, czyste, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, bez piórek, nie myte, 1szt/od 220g do 250g, 1 klasa | 690kg |  |  |  |
| 6. | porcja rosołowa z kurczaka- świeża, bez przebarwień, oczyszczona, nie myta, bez piór, 1 klasa | 1250kg |  |  |  |
| 7. | mięso gulaszowe z indyka bez skóry, czyste, nie żylaste, duże kawałki, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu, nie myte, 1 klasa | 390kg |  |  |  |
| 8. | filety z indyka surowe, oczyszczone, nie myte, waga od 2,5kg do 3 kg, bez przebarwień, lekko wilgotne, świeży zapach, 1 klasa | 450kg |  |  |  |
| 9. | golonko z indyka od 250g do 300 g –świeże, bez przebarwień, skóra nie odchodząca od mięsa, lekko wilgotne, bez piór, 1 klasa | 140kg |  |  |  |
| 10. | porcja rosołowa z kaczki- świeża, bez przebarwień, czysta, nie myta, bez piór, 1 klasa | 80kg |  |  |  |
| 11. | noga z kaczki – Klasa A -świeże, czyste, lekko wilgotne, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, bez piórek, nie myte, 1szt/od 220g do 250g | 160kg |  |  |  |
| 12. | filety z kaczki - surowe, pojedyncze, bez kości, bez przebarwień, czyste, kolor i zapach właściwy dla produktu – 1 klasa, nie myte | 115kg |  |  |  |
| **Łączna wartość oferty na okres od 01.01.2019 r. do 15.05.2019 r.** |  | **-----------** |

**Łączna wartość oferty na okres od dnia 01.03.2018 r. do dnia 31.12.2018 r. oraz od dnia 01.01.2019 r. do dnia 15.05.2019 r. wynosi:**

**Razem wartość netto do zapłaty : ..........................................(zł)**

**Razem wartość brutto do zapłaty : ..........................................(zł)**

*Słownie brutto: …………………………………………………………………(zł)*

*Pieczęć i podpis Wykonawcy :* ………………………