

OFERTA CENOWA

L.p.	Asortyment	Ilość w kg	Cena jednostkowa netto za 1 kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za 1 kg	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
1.	<p>Filet z kurczaka świeży podwójny Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, bez chrząstek, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i tłuszczu, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego. Schłodzony do temperatury (0°C-4°C) Waga jednego pojedynczego fileta od 250 g do 350 g.</p>	2 500						
2.	<p>Korpus z kurczaka świeży ze skrzydłami Schłodzony (temperatura 0°-4°C) - Zapach charakterystyczny dla surowego schłodzonego kurczaka. Wygląd – skóra i mięśnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe, pakowany luzem, w pojemniki dopuszczone do kontaktu ze świeżym drobiem j. w. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z korpusami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.</p>	200						
3.	<p>Noga z kurczaka świeża Noga cała kurczaka, obejmująca kość piszczelową i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami, ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Oczyszczona, bez piór i kości krzyżowych. Waga 1 sztuki od 300 g do 350 g</p>	600						

4.	Wątroba z kurczaka Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię. Barwa beżowa do brunatno wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	400						
5.	Żołądek z kurczaka Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	200						
X	RAZEM							X

Wartość brutto (słownie):

Wymagania mięsa drobiowego:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
- mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,
- mięso dostarczane w pojemnikach z tworzywa i zabezpieczone folią spożywczą w celu przedłużenia jego świeżości, zabezpieczenie przed obsychaniem i zanieczyszczeniem,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla mięsa drobiowego – 72 godziny od momentu dostawy.

Wymagania dla podrobów drobiowych:

- klasa A, świeże, nie mrożone,
- podroby czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
- podroby zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania,
- podroby drobiowe muszą być zapakowane w folię zgrzaną na obrzeżach w opakowaniach maksimum 2kg,
- minimalny termin przydatności do spożycia dla podrobów drobiowych – 48 godziny od momentu dostawy.

.....
(data, podpis osoby upoważnionej)