

Dostawa produktów spożywczych na potrzeby jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części
CZĘŚĆ I - Dostawa produktów spożywczych (ryby) na potrzeby Stołówki Studenckiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka	Ilość zamawianego towaru	Cena netto jednostkowa (zł)	Stawka VAT (%)	Cena brutto jednostkowa (zł)	Wartość netto (zł)	Wartość VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	<p>PSTRĄG tuszka świeży waga około 250-300g, klasa I Pstrąg patroszony, tuszki z głową. Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna. Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste.</p>	kg	20						
2	<p>PSTRĄG - FILET świeży waga około 120-150g, klasa I. Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna. Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste.</p>	kg	50						
3	<p>KARP ŚWIEŻY- FILET filet nienacinany bez głowy i żeber, o wadze od 300-600 g., klasa I. Wady niedopuszczalne ryb: - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, Barwa mięsa - tkanka mięsna jasna</p>	kg	80						

4	<p>SANDACZ świeży, patroszony z głową - Ryby świeże o wadze od 1-3 kg, klasa I Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jelki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste.</p>	kg	15						
5	<p>FILET Z ŁOSOSIA shp- filet klasa I - filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, ze skórą. Płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kregosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kregosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jelki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia (różowa), skóra o kolorze jasno szarawym, srebrna. /sztuka fileta od 1,0-1,5 kg/</p>	kg	100						
6	<p>FILET z MIRUNY SHP Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kregosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kregosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Filet o wadze 100-120 g. Klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb. - zapach i smak mięsa: jelki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. /opakowanie jednostkowe 6,8 kg/</p>	kg	500						
7	<p>KAWIOR z pstrąga lub z pstrąga lososiowego, pakowany w stoikach od 50 - 100 g.</p>	kg	1						

8	<p>ŚLEDŹ PO KASZUBSKU Śledź po kaszubsku, opakowanie- minimum 3-5 kg wiaderko. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda.</p>	kg	50						
9	<p>ŚLEDŹ WIEJSKI ŚLEDŹ wiejski, opakowanie - minimum 3-5 kg wiaderko. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy octowej; niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda.</p>	kg	50						
10	<p>ŁOSOŚ WĘDZONY - świeżo wędzony, pakowany niehermetycznie. Łosoś norweski wędzony na zimno – plastry całe. Składniki: łosoś atlantycki (Salmo salar),sól, op. 200-1000g.</p>	kg	50						

11	<p>MAKRELA wędzona Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i pletwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatkami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia. Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jętki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - mazista tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających rybom odrażający wygląd, - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, - obecność plechy pleśni. Tkanka mięsna: Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne Smak i zapach: Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jętki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy.</p>	kg	40						
12	<p>DORSZ mrożony norweski filet, opakowanie tafla od1-9 kg. Płak mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiającej łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack). Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza Oprawienie Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności Sprężystość tkanki mięsnej Sprężysta do osłabionej Zapach Charakterystyczny dla dorsza Smak i zapach po ugotowaniu Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego Tekstura po ugotowaniu Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	10						
13	<p>KONSERWA TUŃCZYK w sosie własnym kawalki, opakowanie jednostkowe- masa netto zawartości: 170 g, konserwa z otwieraczem.</p>	szt.	250						
14	<p>MAKRELA W OLEJU konserwa rybna, makrela w oleju opakowanie jednostkowe- masa netto: 170 g, konserwa z otwieraczem.</p>	szt.	300						
15	<p>MAKRELA W POMIDORACH konserwa rybna, makrela w pomidorach opakowanie jednostkowe- masa netto: 170 g, konserwa z otwieraczem.</p>	szt.	300						

SUMA	Wartość końcowa netto (zł)	Wartość końcowa VAT (zł)	Wartość końcowa brutto (zł)