

**Dostawa produktów spożywczych na potrzeby jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części**  
**CZĘŚĆ III - Dostawa produktów spożywczych (drób) 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><b>FILET Z PIERSI Z KURCZAKA</b>  świeży, surowy schłodzony podwójny (temperatura 0°- 4°C)  – pakowany luzem w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Dokładnie odfiletowany, pozbawiony chrząstek, kości mostkowych. Barwa mięsna charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>	kg	2000						
2	<p><b>KORPUS Z KURCZAKA ZE SKRZYDŁAMI (porcje rosółowe)</b>  świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C) – pakowany luzem, w pojemniki dopuszczone do kontaktu ze świeżym drobiem, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wygląd – skóra i mięśnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z korpusami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu.</p>	kg	300						
3	<p><b>KURCZAK CAŁY</b>  świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C) - tuszka - patroszona. Pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wygląd – skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych. Waga ok. 2 kg.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z kurczakami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu.</p>	kg	400						

4	<p><b>Udka z kurczaka</b>  świeże, schłodzone (temperatura 0°-4°C) – pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę. Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Masa udka nie mniej niż 150g gnie więcej niż 350g. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z udkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>	kg	400						
5	<p><b>KACZKA CAŁA</b>  świeża, schłodzona (temperatura 0°-4°C) – 1-szy gatunek, tuszka -patroszona. Pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wygląd – skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych. Waga ok. 2 kg.  Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla surowej schłodzonej kaczki.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z kaczką, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu.</p>	kg	200						
6	<p><b>SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA</b>  świeże, schłodzony (temperatura 0°-4°C) - pakowany luzem, w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wygląd - skóra i mięśnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>	kg	140						

7	<p><b>FILET Z INDYKA</b>  świeży, surowy schłodzony podwójny (temperatura 0°- 4°C)  – pakowany luzem w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Dokładnie odfiletowany, pozbawiony chrząstek, kości mostkowych. Barwa mięśnia charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Waga fileta w całości 1-1,20 kg  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>	kg	150							
8	<p><b>WĄTRÓBKA DROBIOWA</b>  świeża, schłodzona (temperatura 0°-4°C) - pakowana luzem, w pojemniki przeznaczone do transportu podrobów drobiowych, oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wygląd - lekko gąbczasta, miękka, ciemno-bordowego koloru. Zapach charakterystyczny dla świeżych schłodzonych podrobów.  Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>	kg	2							
							<b>SUMA</b>	<b>Wartość końcowa netto (zł)</b>	<b>Wartość końcowa VAT (zł)</b>	<b>Wartość końcowa brutto (zł)</b>