



Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień i Zaopatrzenia

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445-41-59 , fax +48 81 445-41-63 , e-mail:dzp@kul.pl

Załącznik nr 1

.....
pieczętka wykonawcy

Nr sprawy AZP-240/PN-p14/006/2012

Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną

Dostawa jaj dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia (nazwa, typ, producent, klasa, typ chowu)	Ilość w paczce	Cena netto (za sztukę)	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto	Wartość podatku VAT	Wartość brutto
	1	2	3	4	5 (%)	6 (3 x 4)	7 (6 x 5)	8 (6 + 7)
Stółwka A								
1	Jaja kurze, świeży, Klasa A lub		35 200					



Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień i Zaopatrzenia

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445-41-59 , fax +48 81 445-41-63 , e-mail:dzp@kul.pl

	Klasa A-ekstra, jaja kategorii L o wadze od 63 do 73 gram, jaja z <i>chowu wolnowybiegowego</i> (1) lub jaja z <i>chowu ściółkowego</i> (2); pakowane w wytłaczanki po 30 szt. opakowanie zbiorcze skrzynki plastikowe a'360 szt.							
Stolówka B - Konwikt								
2	Jaja kurze , świeży, Klasa A lub Klasa A-ekstra, jaja kategorii L o wadze od 63 do 73 gram, jaja z <i>chowu wolnowybiegowego</i> (1) lub jaja z <i>chowu ściółkowego</i> (2); pakowane w wytłaczanki po 30 szt. opakowanie zbiorcze skrzynki plastikowe a'360 szt.		20 000					
RAZEM								

1. Zamawiający wymaga, aby dostarczone jaja były świeże, pełnowartościowe i nie starsze niż 7 dni od daty pakowania, a termin ważności jaj od daty dostawy ma wynosić min. 2 tygodnie (14 dni).

2. Zamawiający wymaga żeby żółtko dostarczanego jaja było w kolorze mlecza – jaskrawym, żółtopomarańczowym, natomiast białko powinno być klarowne i gęste, sztywno otaczać żółtko.



Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień i Zaopatrzenia

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445-41-59 , fax +48 81 445-41-63 , e-mail: dzp@kul.pl

3. Zamawiający informuje, że niedopuszczalna jest sytuacja żeby dostarczone jajko miało białko płynne, a żółtko rozplywało się w nim zaraz po rozbiciu jaja. W takiej sytuacji Zamawiający zwróci Wykonawcy na jego koszt całą partię towaru i rozpocznie czynności reklamacyjne.

4. Zamawiający nie dopuszcza jaj które są:

- myte lub czyszczone;
- zbite lub popękane;
- w uszkodzonych opakowaniach;
- ich wygląd i konsystencja budzą podejrzenia;
- zostały poukładane powtórnie w opakowaniach jednostkowych;
- nie posiadają handlowego dokumentu identyfikacyjnego;
- jaja wyschnięte.

5. Zamawiający wymaga, żeby wygląd i konsystencja jaj, ich zapach były charakterystyczne dla opisanego wyżej produktu. Dotyczy to również smaku, który ma nie pozostawiać obcych posmaków.

6. Zamawiający wymaga, żeby na opakowaniach transportowych zawierających jaja była umieszczona etykieta lub nalepka zawierająca informację dotyczące: nazwy lub numeru producenta oraz adres; klasy jakościowej; kategorii wagowej; liczby jaj w opakowaniu; daty pakowania.

7. Zamawiający wymaga, żeby jaja pakowane były w wytłaczanki po 30 szt. ułożone tęym końcem do góry, a następnie w opakowania zbiorcze (transportowe) - skrzynki plastikowe a'360 szt.

8. Zamawiający wymaga, żeby dostarczony przedmiot zamówienia był świeży, a także produkt musi być oznaczony w sposób czytelny numerem identyfikacyjnym.



Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień i Zaopatrzenia

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445-41-59 , fax +48 81 445-41-63 , e-mail:dzp@kul.pl

9. **Ceny jednostkowe netto podane w kosztorysie pozostają stałe, przez co najmniej 12 miesięcy od dnia podpisania umowy** zastrzeżeniem zmiany wysokości podatku VAT wprowadzonej po terminie składania ofert, które korygują (na podstawie aneksu do umowy – w terminie uzgodnionym przez strony) każdorazowo cenę jednostkowa brutto o stopień zmiany VAT.

10. Ponadto Wykonawca zgadza się na wszystkie założenia opisu przedmiotu zamówienia zawarte w Rozdziale III SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

.....

(miejsowość i data)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)