

MIĘSO - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

Pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 2b do SIWZ

ogłoszenia o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 209 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego

Dostawa produktów spożywczych dla Stołówki Studenckiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego z podziałem na części

Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:

Część II – Dostawa produktów spożywczych (mięso) na potrzeby Stołówki Studenckiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
Sposób liczenia:							(5 * 6)	(9 * 7)	(9 + 10)
1.	Karczek wieprzowy – świeży , element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki. Główne mięśnie; mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Bez ścięgna karkowego. Klasa I. Pakowany luzem.	kg	850						
2.	Łopátka wieprzowa – extra świeża, bez skóry, kości. Główne mięśnie to nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Zewnętrzna warstwa tłuszczu nie więcej niż 10 mm bez wierzchniej warstwy tłuszczu, zawartość tłuszcz 10 %. Pakowane luzem.	kg	550						

MIĘSO - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

3.	Schab bez kości – wieprzowy świeży, główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	1000						
4.	Podgarle surowe świeże, bez skóry. Pakowane luzem.	kg	50						
5.	Polędwiczkki wieprzowe świeże bez błon i końcówek, główny mięsień lędźwiowy większy. Pakowane luzem.	kg	200						
6.	Słonina świeża, płat słoninowy wieprzowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w drobnych, nieregularnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących. Pakowana luzem	kg	40						
7.	Smalec wieprzowy tłuszcz pozyskiwany metoda kotłową. Zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych. Pakowany w kostki po 200g, osłonka sztuczna. Bez dodatku konserwantów. Pakowany luzem.	kg	60						

MIĘSO - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

8.	Szynka wieprzowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalna okrywa tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowana luzem.	kg	550						
9.	Wątroba wieprzowa świeża, ciemnoczerwona bez oznak uszkodzenia mięszu, bez pozostałości pęcherzyka żółciowego i przewodu żółciowego. Niedopuszczalny jasno różowy kolor wątróbki, gorzki posmak surowca. Pakowana luzem.	kg	40						
10.	Żeberka wieprzowe – ekstra świeże, chude, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Pakowane luzem.	kg	200						
11.	Szynka wołowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalna okrywa tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	30						

MIĘSO - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

12.	Cielęcina świeża, szponder, górką, schab. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	10						
13.	Kości wieprzowe świeże, pokrzepowe lub schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Pakowane luzem.	kg	700						
14.	Flaki wołowe świeże, 1-szy gatunek, krojone bez dodatków, surowe.	kg	30						
15.	Polędwica wołowa świeża, polędwicę stanowi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego z otaczającą tkanką łączną. Klasa I. Pakowana luzem.	kg	9						
16.	Boczek surowy – wieprzowy świeży, łuskany bez żeber i kości. Klasa I. Pakowane luzem.	kg	10						
RAZEM									
							Cena ofertowa netto	Wartość podatku VAT	Cena ofertowa brutto

.....
Data i miejsce

.....
podpis osoby/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy