

DRÓB - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

Pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 2i do SIWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 209 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych dla Stołówki Studenckiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części**

Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:

**Część IX – Dostawa produktów spożywczych (drób) 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.	<p><b>Filet z piersi 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 mięśnia 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						

DRÓB - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

2.	<p><b>Korpus z kurczaka ze skrzydłami (porcje rosolowe)</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 - patroszony. 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</p>	kg	400						

DRÓB - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

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 kurczakami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu</p>	kg	200						

DRÓB - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

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. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.</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 moskowskich. Barwa mięśnia charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Waga fileta w całości 1-1,20 kg.</p>	kg	150						
<b>RAZEM</b>									
							Cena ofertowa netto	Wartość podatku VAT	Cena ofertowa brutto

.....

.....

DRÓB - OPIS ZAMÓWIENIA DLA STOŁÓWKI STUDENCKIEJ

*Data i miejsce*

*podpis osoby/osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy*