

Pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 1 b 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

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 miary	Ilość zamówionego towaru	Cena netto jednostkowa	Stawka VAT(%)	Cena brutto jednostkowa	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
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.	<p>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.</p>	kg	550						
----	--	----	-----	--	--	--	--	--	--

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.	Połędwiczki wieprzowe świeże bez błon i końcówek, główny mięsień lędźwiowy większy. Pakowane luzem.	kg	200						

6.	<p>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</p>	kg	40						
7.	<p>Smalec wieprzowy tłuszcz pozyskiwany metodą kotłową. Zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych. Pakowany w kostki po 200g, osłonka sztuczna. Bez dodatku konserwantów. Pakowany luzem.</p>	kg	60						

8.	Szynka wieprzowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalną okrywą 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.	<p>Szynka wołowa bez kości świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalną okrywą tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowane luzem.</p>	kg	30						
12.	<p>Cielęcina świeża, szponder, górką, schab. Klasa I. Pakowane luzem.</p>	kg	10						
13.	<p>Kości wieprzowe świeże, pokrzepowe lub schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Pakowane luzem.</p>	kg	700						

14.	Flaki wołowe świeże, 1-szy gatunek, krojone bez dodatków, surowe.	kg	30						
15.	Poładwica wołowa świeża, poładwicę 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:									

.....

.....

Data i miejsce

*podpis osoby/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*
