

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (wykaz art. żywnościowych)

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

1. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
3. Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej.
4. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z 19.12.2002 roku w sprawie wymogów sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności.
5. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynu Zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{1}{2}$ okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu produktu.
6. Etykieta na opakowaniu powinna zawierać co najmniej następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny, masę netto, datę ważności. Opakowania wielokrotnego użytku powinny posiadać atest kompetencyjny jednostki resortu zdrowia.
7. Miejsce dostawy/odbioru i transport.
Miejscem dostawy jest magazyn stołówki Zespołu Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie, ul. Piłsudskiego 81. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu Zamawiającego na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest intendentka stołówki lub osoba przez nią upoważniona. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych Zamawiający nie dokona ich odbioru.
8. W postępowaniu na „**Dostawę artykułów żywnościowych dla stołówki Zespołu Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie, ul. Piłsudskiego 81** przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego według poniższego wykazu:

PAKIET I: Mięso wieprzowe, wołowe i przetwory mięsne

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
1	2	3	4
1.	Karczek b/k	kg	130
1.	Kiełbasa grillowa	kg	150
2.	Kiełbasa zwyczajna	kg	60
3.	Kości pokrzepowe	kg	250
4.	Krakowska	kg	200
5.	Szynka	kg	200
6.	Rolada schabowa	kg	80
7.	Mięso wieprzowe łopatka b/k	kg	200
8.	Polędwica	kg	100
9.	Schab b/k	kg	300
10.	Szynkowa	kg	150
11.	Chudy boczek	kg	50
12.	Szynka - mięso	kg	500
13.	Parówka drobiowa 80% zaw. mięsa	kg	60
14.	Zebarka wieprzowe	kg	100
15.	Parówki wieprzowe 80% zaw. mięsa	kg	60
16.	Mięso mielone wieprzowo - wołowe	kg	200
17.	Mięso mielone z indyka	kg	50

PAKIET II: Drób i przetwory drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1.	Ćwiartka kurczaka	kg	450		
2.	Filet z kurczaka	kg	350		
3.	Korpusy b/s	kg	300		
4.	Kurczak	kg	20		
5.	Polędwica miodowa z indyka	kg	200		
6.	Skrzydełka z kurczaka	kg	100		
7.	Wędlina drobiowa	kg	200		
8.	Filet z indyka	kg	50		
9.	Pasztet drobiowy	kg	20		
10.	Podudzia z kurczaka	kg	50		
11.	Filet drobiowy	kg	50		
12.	Szynka drobiowa	kg	50		
Razem					

PAKIET III: Artykuły spożywcze różne

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1.	Bułka tarta (1kg)	szt.	250		

2.	Chrzan łowicki 940 g	szt.	40		
3.	Cukier (1 kg)	szt.	380		
4.	Dżem owocowy niskosłodzony 280 g	szt.	600		
5.	Groszek konserwowy 400 g	szt.	60		
6.	Grzyby suszone	kg	10		
7.	Herbata granulowana 90 g	szt.	300		
8.	Kasza gryczana (400g)	szt.	140		
9.	Kasza jęczmienna (400g)	szt.	120		
10.	Ketchup pikantny i łagodny 0,5kg	szt.	300		
11.	Kasza jagłana (400g)	Szt.	30		
12.	Koncentrat pomidorowy typu Dawtone 1 kg	szt.	60		
13.	Kukurydza konserwowa 340 g	szt.	70		
14.	Kwasek cytrynowy 20 g	szt.	20		
15.	Liść laurowy 7 g	szt.	50		
16.	Majeranek 20 g	szt.	60		
17.	Makaron łazanki 0,5 kg	szt.	100		
18.	Makaron nitka 250 g	szt.	150		
20.	Makaron spaghetti 5 kg	szt.	15		
21.	Makaron muszelki małe 200 g	Szt.	50		
22.	Makaron świderki 2,5 kg	szt.	150		
23.	Mąka pszenna 450 g (1 kg)	szt.	500		
24.	Mąka ziemniaczana 1 kg	szt.	20		
25.	Mieszanka kompotowa 2,5kg	szt.	70		
26.	Miód pszczele 1250 g	szt.	100		
27.	Musztarda 1 kg	szt.	20		
28.	Ocet 10% 0,5 l	szt.	20		
29.	Ogórki konserwowe 2,5 kg	szt.	35		
30.	Olej rzepakowy 3 l	szt.	150		
31.	Papryka słodka mielona 20 g	szt.	15		
32.	Pieprz czarny mielony 800g	szt.	5		
33.	Płatki śniadaniowe kukurydziane 1 kg	szt.	150		
34.	Płatki śniadaniowe owsiane 250 g	szt.	35		
35.	Przyprawa do bigosu 20 g	szt.	50		
36.	Przyprawa do ryb typu PRYMAT 20 g	szt.	70		
37.	Przyprawa do ziemniaków typu PRYMAT 25 g	szt.	10		
38.	Przyprawa w płynie Maggi 960 ml	szt.	50		
39.	Ryż (400g) paraboli	szt.	300		
41.	Serek śmietankowy typu Almette 150g	szt.	450		
42.	Soda oczyszczona 80 g	szt.	15		
43.	Sos sałatkowy-koperkowy typu PRYMAT 9 g	szt.	500		
44.	Sól jodowana o obniżonej zawartości sodu 1kg	szt.	180		
45.	Uszka z grzybami 500g	szt.	20		
46.	Ziele angielskie 100g	szt.	40		
47.	Sól ziołowa typu Kamis 10 g	Szt.	130		
48.	Kawa zbożowa Inka	Szt.	5		
49.	Rodzynki 250 g	Szt.	20		
50.	Papryka ostra mielona 20g	Szt.	20		
51.	Nasiona słonecznika 1 kg	Szt.	3		
52.	Bazyliia 10g	Szt.	35		
53.	Oregano 10g	Szt.	15		
54.	Fasola czerwona puszka	Szt	30		
55.	Czosnek granulowany 10g	Szt.	120		
56.	Soczek owocowy	Szt	3500		
57.	Jabłka prażone 0,8l	Szt	15		
58.	Oliwa z oliwek 1 l	Szt.	10		
59.	Pieprz ziołowy 20 g	Szt.	20		
60.	Przyprawa do mięsa mielonego 20 g	Szt.	100		
61.	Przyprawa do mięsa typu KAMIS 75g	Szt.	60		
62.	Majonez 700g typu WINIARY	Szt.	60		
63.	Kostka grzybowa	Szt.	20		
64.	Przyprawa gyros 100g	Szt.	40		
65.	Przyprawa do żeberek 100g	Szt.	40		

66.	Seler marynowany 250g	Szt.	50		
67.	Ananas w puszcze 300g	Szt.	50		
68.	Pieczarka Maryn. 250g	Szt.	20		
69.	Kucharek naturalny 100g	Szt.	200		
70.	Ser feta50g	Szt.	35		
71.	Warzywa na patelnię 750 g	kg	50		
72.	Przyprawa do kurczaka	Szt.	60		
73.	Pasztet drobiowy smakowy Winiary	Szt.	350		
74.	Woda mineralna gazowana 0,5l	Szt.	350		
75.	Oliwki 1l	Szt.	20		
76.	Sos tatarski	Szt.	30		

PAKIET IV: Produkty mleczarskie, nabiał

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1	Jogurt owocowy Joguś150 g	szt.	3000		
2	Masło ekstra 200g	szt.	1200		
3	Mleko 2% (1 litr)	szt.	2000		
4	Serek homogenizowany 125 g	szt.	2200		
5	Śmietana 18% 350g	szt.	600		
6	Twaróg półtłusty	kg	400		
7	Jogurt naturalny 400g	Szt.	15		
8	Kefir 400 g	Szt.	20		
9	Jogurt Bacoma ze zbożami 150g	Szt.	1000		
10	Napój mleczny różne smaki	Szt.	2000		
11	Jogurty pitne 350ml	Szt.	1000		
12	Mus owocowy	Szt	500		
13.	Ser żółty	kg	240		
14.	Ser żółty z dodatkami	kg	20		
RAZEM					

PAKIET V: Pieczywo i wyroby piekarnicze

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1	Bułka szrek	szt.	3000		
2	Chleb krojony razowy (550g)	szt.	800		
3	Chleb krojony zwykły (550g)	szt.	2000		
4	Bułka grahamka	szt.	3000		
5	Pizza (120 g)	szt.	1200		
6	Bułka kajzerka	szt.	4000		
7	Strucla makowa 500g	szt.	20		
8	Drożdżówka szkolna	Szt.	4000		
9	Pączek	Szt.	1000		

10	Babka	Szt.	10		
11	Drożdżówka francuska	Szt.	400		
12	Bułka na zapiekankę	Szt.	1000		
RAZEM					

PAKIET VI: Warzywa, owoce i jaja

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1	arbuz	kg	100		
2	banan	kg	1500		
3	botwina pęczek	szt.	10		
4	brokuł	szt.	200		
5	burak ćwikłowy	kg	300		
6	cebula	kg	200		
7	cukinia	kg	5		
8	cytryna	kg	50		
9	czosnek świeży polski	szt.	20		
10	fasola typu Jaś (5 kg)	szt	10		
11	Jabłka	kg	600		
12	jaja duże	szt	8000		
13	kalafior	szt.	200		
14	kapusta biała	kg	180		
15.	kapusta czerwona	kg	160		
16.	kapusta pekińska	kg	200		
17.	kapusta włoska	kg	60		
18.	kapusta kiszona	kg	300		
19.	kiwi	szt.	3500		
20.	koper (pęczek)	szt.	100		
21.	mandarynka	kg	500		
22.	marchew	kg	500		
23.	nektarynka	kg	240		
24.	ogórek kiszony (3kg)	szt.	60		
25.	ogórek świeży	kg	500		
26.	papryka kolorowa	kg	200		
27.	pieczarka	kg	250		
28.	pietruszka korzeń	kg	135		
29.	pietruszka nać pęczek	szt.	200		
30.	pomidor	kg	600		
31.	pomarańcza	kg	300		
32.	por	kg	35		
33.	rzodkiewka (pęczek)	szt.	250		
34.	sałata	szt.	300		
35.	seler korzeń	kg	40		
36.	sałata lodowa	szt.	200		
37.	szczaw	kg	3		
38.	szczypior	szt.	250		
39.	śliwka duża typu węgierka	kg	200		
40.	truskawka	kg	7		
41.	winogrona	kg	40		
42.	ziemniaki	kg	4000		
43.	gruszka	kg	300		
44.	brzoskwinia	kg	200		
45.	morela	kg	50		
RAZEM					

PAKIET VII: Ryby, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Wartość brutto /zł/
1	2	3	4	5	6
1	Filet z miruny	kg	250		
2	Śledź w oleju 5kg	szt.	8		
3	Filet z dorsza	kg	50		
4	Filet z tilapii	kg	50		
5	Makrela w pomidorach	Szt.	280		
6	Kotlety rybne	kg	100		
RAZEM					