

### 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 19.12.2003 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	Cena jedn. brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
1	2	3	4		
1.	Karczek b/k	kg	130		
2.	Kiełbasa grillowa	kg	150		
3.	Kiełbasa zwyczajna	kg	60		
4.	Kości pokrzepowe	kg	250		
5.	Krakowska	kg	100		
6.	Szynka	kg	200		
7.	Rolada schabowa	kg	80		
8.	Mięso wieprzowe łopatka b/k	kg	200		
9.	Polędwica	kg	100		
10.	Schab b/k	kg	300		
11.	Szynkowa	kg	150		
12.	Chudy boczek	kg	50		
13.	Szynka - mięso	kg	500		
14.	Parówka drobiowa 80% zaw. mięsa	kg	60		
15.	Zebarka wieprzowe	kg	100		
16.	Parówki wieprzowe 80% zaw. mięsa	kg	60		
17.	Mięso mielone wieprzowo - wołowe	kg	200		
18.	Mięso mielone z indyka	kg	50		
19.	Schab gotowany (Benadykta)	kg	50		
<b>RAZEM</b>					

**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.	Skrzydółka 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 - wędlina	kg	50		
12.	Szynka drobiowa	kg	50		
<b>Razem</b>					

### 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 500g	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.	120		
9.	Kasza jęczmienna ( 400g)	szt.	120		
10.	Ketchup pikantny i łagodny 0,5kg	szt.	300		
11.	Kasza jagłana 400 g	Szt.	10		
12.	Koncentrat pomidorowy typu Dawtone 900g	szt.	60		
13.	Kukurydza konserwowa 400 g	szt.	70		
14.	Kwasek cytrynowy 20 g	szt.	20		
15.	Liść laurowy 7 g	szt.	50		
16.	Majeranek 20 g	szt.	50		
17.	Makaron łazanki 0,5 kg	szt.	100		
18.	Makaron nitka 250 g	szt.	150		
19.	Makaron spaghetti 1 kg	szt.	15		
20.	Makaron muszelki małe 250 g	Szt.	50		
21.	Makaron świderki 2,5 kg	szt.	150		
22.	Mąka pszenna 450 (1 kg)	szt.	500		
23.	Mąka ziemniaczana 1 kg	szt.	20		
24.	Mieszanka kompotowa 2,5kg	szt.	70		
25.	Miód nektarowy wielokwiatowy Tymbark 25g	szt.	8000		
26.	Musztarda 1 kg	szt.	20		
27.	Ocet 10% 0,5 l	szt.	20		
28.	Ogórki konserwowe 1700ml	szt.	30		
29.	Olej rzepakowy 3 l	szt.	150		
30.	Papryka słodka mielona 20 g	szt.	15		
31.	Pieprz czarny mielony 800g	szt.	5		
32.	Płatki śniadaniowe kukurydziane 1 kg	szt.	150		
33.	Płatki śniadaniowe owsiane 500 g	szt.	35		
34.	Przyprawa do bigosu 20 g	szt.	50		
35.	Przyprawa do ryb typu PRYMAT 20 g	szt.	70		
36.	Przyprawa do ziemniaków typu PRYMAT 25 g	szt.	10		
37.	Przyprawa w płynie Maggi 960 ml	szt.	50		
38.	Ryż (400g) paraboli	szt.	300		
39.	Serek śmietankowy typu Almette 150g	szt.	450		
40.	Soda oczyszczona 80 g	szt.	10		
41.	Sos sałatkowy-koperkowy typu PRYMAT 9 g	szt.	500		
42.	Sól jodowana o obniżonej zawartości sodu 1kg	szt.	180		
43.	Uszka z grzybami 500g	szt.	20		
44.	Ziele angielskie 100g	szt.	40		
45.	Sól ziołowa typu Kamis 30 g	Szt.	100		
46.	Kawa zbożowa Inka 150g	Szt.	5		
47.	Rodzynki 200 g	Szt.	20		
48.	Papryka ostra mielona 20g	Szt.	20		
49.	Nasiona słonecznika 1 kg	Szt.	3		
50.	Bazylia 10g	Szt.	35		
51.	Oregano 10g	Szt.	15		
52.	Fasola czerwona puszka 400g	Szt.	30		
53.	Czosnek granulowany 10g	Szt.	100		
54.	Soczek owocowy 200ml	Szt.	3500		

55.	Jabłka prażone 900g	Szt	15		
56.	Oliwa z oliwek 1 l	Szt.	10		
57.	Pieprz ziołowy 20 g	Szt.	20		
58.	Przyprawa do mięsa mielonego 20 g	Szt.	100		
59.	Przyprawa do mięsa typu KAMIS 75g	Szt.	60		
60.	Majonez 700g typu WINIARY	Szt.	60		
61.	Kostka grzybowa 60g	Szt.	20		
62.	Przyprawa gyros 20g	Szt.	40		
63.	Przyprawa do żeberk 20g	Szt.	40		
64.	Seler marynowany 320ml	Szt.	35		
65.	Ananas w puszcze 565g	Szt.	30		
66.	Pieczarka Maryn. 0,9l	Szt.	20		
67.	Kucharek naturalny 150g	Szt.	200		
68.	Ser feta 270 g	Szt.	35		
69.	Warzywa na patelnię 450 g	kg	50		
70.	Przyprawa do kurczaka 20g	Szt.	60		
71.	Paszтет drobiowy z pomidorami 130g	Szt.	100		
72.	Paszтет drobiowy z pieczarkami 130g	Szt.	100		
73.	Woda mineralna gazowana 0,5l	Szt.	150		
74.	Oliwki 1l	Szt.	20		
75.	Sos tatarski 250ml	Szt.	30		
76.	Zioła prowansalskie 100g	Szt.	15		
77.	Fasolka szparagowa mrożona	kg	10		
78.	Płatki jaglane błyskawiczne	kg	10		
<b>RAZEM</b>					

#### PAKIET IV: Produkty mleczarskie, nabiał

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa <b>brutto</b> /zł/	Wartość <b>brutto</b> /zł/
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Jogurt owocowy Joguś 150 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		
<b>RAZEM</b>					

**PAKIET V: Pieczywo i wyroby piekarnicze**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa <b>brutto</b> /zł/	Wartość <b>brutto</b> /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.	4000		
12	Bułka na zapiekanke	Szt.	1000		
13.	Rogalik maślany	Szt.	2000		
<b>RAZEM</b>					

**PAKIET VI: Warzywa, owoce i jaja**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa <b>brutto</b> /zł/	Wartość <b>brutto</b> /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.	pietruska 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		
46.	Bazylia doniczka	Szt.	10		
47.	Tymianek doniczka	Szt.	10		
48.	Rozmaryn doniczka	Szt.	5		
<b>RAZEM</b>					

#### PAKIET VII: Ryby, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa <b>brutto</b> /zł/	Wartość <b>brutto</b> /zł/
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
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		
<b>RAZEM</b>					