

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Załącznik nr 1 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa surowców i materiałów do prowadzenia zajęć praktycznych dla Powiatu Świdnickiego w Świdniku/ Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

Zamawiający: Powiat Świdnicki w Świdniku/ Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa surowców i materiałów do prowadzenia zajęć praktycznych w ramach wydatków na szkolenia i inne formy wsparcia dla uczniów.

Terminy dostaw: 6 etapów, każdy etap zawiera wszystkie surowce ze specyfikacji w ilości ok. 1/6 ilości całkowitej.

Terminy dostaw:

- 1) do 10 dni roboczych od podpisania umowy
- 2) do 10 lutego 2020 r.
- 3) do 10 września 2020 r.
- 4) do 10 stycznia 2021 r.
- 5) do 10 kwietnia 2021 r.
- 6) do 10 września 2021 r.

Dane do specyfikacji na zakup i dostawę surowców i materiałów do prowadzenia zajęć praktycznych w ramach wydatków na szkolenia i inne formy wsparcia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 pn.:

Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja nr RPLU.12.04.00-06-0051/17					
L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu	J.m.	Ilość	Uwagi
		I. Mięsa i przetwory			
		Mięso mielone z łopatki	kg	100	
		Boczek wędzony	kg	50	
		Filet z piersi kurczaka	kg	280	
		Szynka gotowana	kg	160	
		Udka z kurczaka	kg	80	
		Połędwiczki wieprzowe kg	kg	160	
		Kurczak (tuszka ok.2kg)	szt.	240	
		Szynka wędzona (ew. gotowana)	kg	140	
		Łopatka wieprzowa	kg	150	
		Szynka wieprzowa surowa	kg	150	
		Boczek wieprzowy surowy	kg	150	
		Schab wieprzowy bez kości	kg	300	-
		Karczek wieprzowy	kg	120	
		Żebra wieprzowe	kg	150	
		Wątróbka wieprzowa	kg	100	

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Polędwica wołowa	kg	120	
Łopátka wołowa	kg	100	
Flaki wołowe	kg	50	
Pórtusza wieprzowa (ok.40kg)/podzielona na elementy	szt	10	
Pórtusza wołowa (ok.100kg)/podzielona na elementy	szt	10	
Jelita	m	100	
Ostonki syntetyczne	m	50	
II. Ryby i owoce morza			
Filet z dorsza	kg	140	
Filety z łososa	kg	120	
Węgorz wędzony	kg	50	
Krewetki mrożone	kg	180	
Małże mrożone	kg	10	
Homar	szt.	10	
Ośmiornica mrożona	szt.	10	
Kawior czarny - słoik (100g)	szt.	20	
Kawior czerwony - słoik (100g)	szt.	20	
Filety śledziowe marynowane	kg	50	
Makrela wędzona	kg	40	
Rołmopsy	kg	60	
Filety z mintaja	kg	120	
III. Przetwory zbożowe, pieczywo			
Mąka pszenna	kg	1000	
Mąka razowa	kg	100	
Bułka tarta	kg	80	
Kasza gryczana (pudełko 400g)	szt.	100	
Kasza manna	kg	10	
Kasza jęczmienna	kg	50	
Makaron wstążka	kg	100	
Makaron rurki	kg	100	
Makaron nitki	kg	60	
Makaron spaghetti(opakowanie 500g)	szt.	100	
Bułka kajzerka	szt.	500	
Chleb razowy żytni	szt.	500	
Chleb pszenny	szt.	500	
Bagietka	szt.	400	
Ryż w torebkach (pudełko 400g)	szt.	400	
Płatki owsiane	kg	30	
Mąka ziemniaczana	kg	60	
IV. Mleko, sery i przetwory mleczne			
Mozzarella (opakowanie 200g)	szt.	100	
Ser edamski	kg	240	
Masło ekstra (kostka 200g)	szt.	600	

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Ser feta	kg	80	
Śmietana 30%/36%	litr	200	
Ser twarogowy półtłusty	kg	100	
Mleko UHT 3,2%	litr	800	
Śmietana 18% (kubek 500g)	szt.	300	
Serek mascarpone (opakowanie 500g)	szt.	240	
Mleko w proszku	kg	80	
V. Warzywa, owoce i przetwory			
Pieczarki	kg	360	
Pomidor	kg	100	
Papryka czerwona/żółta	kg	180	
Cukinia	kg	100	
Cebula kg	kg	120	
Czosnek	główka	500	
Cebula czerwona	kg	50	
Seler	kg	130	
Rzodkiewka	pęczek	160	
Marchew	kg	120	
Groszek zielony mrożony	kg	60	
Szpinak mrożony	kg	200	
Ziemniaki	kg	180	
Gruszki	kg	50	
Śliwki	kg	30	
Jabłka	kg	50	
Pietruszka	kg	100	
Kapusta kiszona	kg	120	
Ogórki kiszone	kg	50	
Buraki czerwone gotowane	kg	60	
Przecier pomidorowy	litr	120	
Suszone pomidory	kg	40	
Koncentrat pomidorowy	kg	180	
Truskawki świeże (ew. mrożone)	kg	50	
Pomarańcze	kg	100	
Cytryny	kg	120	
Limonki	kg	50	
Banany	kg	100	
Winogrona zielone	kg	60	
Winogrona fioletowe	kg	60	
Owoce suszone	kg	30	
Maliny	kg	30	
Salata masłowa	główka	50	
Salata lodowa	główka	50	
Koperek	pęczek	50	
Natka pietruszki	pęczek	50	

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

VI. Cukier, miód, słodycze				
Cukier kryształ	kg	420		
Cukier puder	kg	100		
Miód płynny naturalny	litr	40		
Cukier waniliowy (torebka 20g)	szt.	400		
Czekolada ciemna	kg	30		
Czekolada biała	kg	30		
VII. Zioła i przyprawy				
Majeranek (torebka 10g)	szt.	100		
Oregano (torebka 10g)	szt.	100		
Papryka słodka (torebka 20g)	szt.	120		
Papryka ostra(torebka 20g)	szt.	150		
Jałowiec (torebka 10g)	szt.	150		
Rozmaryn(torebka 10g)	szt.	100		
Ziele angielskie (torebka 20g)	szt.	100		
Liść laurowy (torebka 10g)	szt.	100		
Kminek (torebka 10g)	szt.	100		
Bazyliat(torebka 10g)	szt.	100		
Pieprz czarny mielony (torebka 20g)	szt.	240		
Przyprawa do mięsa (torebka 20g)	szt.	200		
Peklosól	kg	50		
Gałka muskatołowa (torebka 20g)	szt.	150		
Sól	kg	50		
Kostka rosółowa drobiowa (op.6 kostek)	szt.	300		
Kostka rosółowa wołowa (op.6 kostek)	szt.	200		
Przyprawa do bigosu(torebka 20g)	szt.	100		
Kostka mięsna (op.6 kostek)	szt.	200		
Kostka grzybowa (op.6 kostek)	szt.	200		
Przyprawa do kurczaka (torebka 20g)	szt.	80		
Przyprawa do pizzy (torebka 20g)	szt.	80		
Mięta świeża (doniczka)	szt.	40		
Bazyliat świeża (doniczka)	szt.	40		
Przyprawa do piernika (torebka 20g)	szt.	50		
VIII. Musztardy, majonezy, sosy				
Ketchup łagodny (butelka 500ml)	szt.	100		
Sos czekoladowy	litr	20		
Ketchup pikantny (butelka 500ml)	szt.	100		
Musztarda	litr	50		
Chrzan tarty	litr	20		
Majonez	litr	120		
IX. Pikle i warzywa i owoce konserwowe				
Cebula marynowana	litr	20		
Papryka marynowana	litr	60		

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Korniszony	litr	60	
Pieczarki marynowane	litr	100	
Oliwki czarne	litr	60	
Oliwki zielone	litr	60	
Ogórki konserwowe	litr	60	
Kukurydza konserwowa (puszka400g)	szt.	180	
Owoce konserwowe	litr	180	
Warzywa konserwowe mieszane	litr	40	
Groszek konserwowy (puszka400g)	szt.	140	
X. Jaja			
Jaja	Szt.	3500	
XI. Aromaty, barwniki spożywcze, lody			
Aromat rumowy (9ml)	szt.	200	
Aromat cytrynowy(9ml)	szt.	200	
Aromat pomarańczowy(9ml)	szt.	200	
Lody waniliowe/śmietankowe	kg	60	
Lody owocowe	kg	60	
Barwniki spożywcze w proszku, min.5 kolorów: żółty, zielony , czerwony, niebieski, różowy(op.4g)	szt.	180	
XII. Dżemy, marmolady			
Dżem (truskawkowy, wiśniowy, mirabelkowy)/słoik 280g	szt.	120	
Marmolada	kg	120	
Jabłka prażone	litr	180	
XIII. Elementy dekoracyjne cukiernicze			
Elementy dekoracyjne(min. 3 rodzaje, np. wielokolorowa posypka, perełki srebrne, gwiazdki cukrów)op.50g	szt.	180	
XIV. Bakalie			
Bakalie mieszane	kg	50	
Orzechy włoskie łuskane	kg	50	
XV. Tłuszcze			
Olej	litr	300	
Oliwa z oliwek	litr	110	
Słonina	kg	10	
Smalec	kg	10	
Margaryna do smarowania (kubek 500ml)	szt.	50	
Margaryna do pieczenia (kostka 250g)	szt.	420	
XVI. Kawa, herbata, kakao, soki, napoje			
Kawa mielona (op.500g)	szt.	220	
Kawa rozpuszczalna (słoik 200g)	szt.	160	
Kawa ziarnista	kg	200	
Herbata czarna w saszetkach	szt.	160	

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

	(pudełko100torebek)			
	Kakao (pudełko 150g)	szt.	78	
	Sok pomarańczowy	litr	60	
	Syrop cytrynowy	litr	60	
	XVII. Inne			
	Drożdże (kostka 100g)	szt.	300	
	Serwetki papierowe(opakowanie 100szt.)	szt.	50	
	Pojemniki jednorazowe ok.1l	szt.	500	
	Folia aluminiowa spożywcza/100m	szt.	120	
	Papier do pieczenia (rulon 8m)	szt.	100	
	Patyczki do szaszłyków opakowanie 100 szt.	szt.	80	
	Proszek do pieczenia (torebka 30g)	szt.	160	
	Żelatyna (torebka 50g)	szt.	60	
	Soda (torebka 80g)	szt.	50	
	Budyń śmietankowy (torebka60g)	szt.	90	
	Budyń waniliowy (torebka60g)	szt.	90	
	Ręcznik papierowy kuchenny (rolka 60m)	szt.	90	