

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: 4 etapy, każdy etap zawiera wszystkie surowce ze specyfikacji w ilości ok. 1/4 ilości całkowitej.

Terminy dostaw:

- 1) do 10 kwietnia 2021 r.
- 2) do 10 września 2021r.
- 3) do 10 grudnia 2021r.
- 4) do 10 lutego 2022 r.

Terminy dostaw mogą ulec zmianie z przyczyn organizacyjnych.

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.:

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

**Projekt: Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja
nr RPLU.12.04.00-06-0062/18**

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Uwagi
	I. Mięsa i przetwory			
1	Filet z piersi kurczaka	kg	40	
2	Szynka gotowana	kg	20	
3	Kurczak (tuszka ok.2kg)	szt.	24	
4	Łopatka wieprzowa	kg	20	
5	Schab wieprzowy bez kości	kg	32	
	II. Ryby			
6	Filety z mintaja (mrożone)	kg	16	
	III. Przetwory zbożowe			
7	Mąka pszenna	kg	80	
8	Bułka tarta	kg	12	
9	Kasza gryczana (pudełko 400g)	szt.	24	
10	Makaron wstążka	kg	24	
11	Makaron nitki	kg	24	
12	Makaron spaghetti (opakowanie 500g)	szt.	24	
13	Ryż w torebkach (pudełko 400g)	szt.	24	
	IV. Mleko, sery i przetwory mleczne			
14	Ser edamski	kg	16	
15	Śmietana 30%/36%	litr	16	
16	Mleko UHT 3,2%	litr	48	
17	Śmietana 18% (kubek 500g)	szt.	24	
	V. Warzywa i przetwory			
18	Pieczarki	kg	24	

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

19	Papryka czerwona/żółta	kg	20	
20	Cebula kg	kg	20	
21	Marchew	kg	16	
22	Seler	kg	16	
23	Koncentrat pomidorowy	kg	16	
	VI. Cukier			
24	Cukier kryształ	kg	40	
25	Cukier puder	kg	8	
26	Cukier waniliowy (torebka 20g)	szt.	24	
	VII. Zioła i przyprawy			
27	Bazylija(torebka 10g)	szt.	8	
28	Pieprz czarny mielony (torebka 20g)	szt.	20	
29	Przyprawa do mięsa (torebka 20g)	szt.	16	
30	Sól	kg	16	
31	Kostka rosółowa drobiowa (op.6 kostek)	szt.	16	
	VIII. Majonezy, sosy			
32	Kecup łagodny (butelka 500ml)	szt.	16	
33	Majonez	litr	16	
	IX. Jaja			
34	Jaja	szt.	480	
	X. Aromaty			
35	Aromat rumowy (9ml)	szt.	16	
36	Aromat cytrynowy(9ml)	szt.	16	
	XI. Dżemy			
37	Jabłka prażone	litr	16	
	XII. Bakalie			
38	Bakalie mieszane	kg	8	

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

	XIII. Tłuszcze			
39	Olej	litr	20	
40	Margaryna do pieczenia (kostka 250g)	szt.	40	
	XIV. Kawa, kakao			
41	Kawa ziarnista	kg	4	
42	Kakao (pudełko 150g)	szt.	8	
	XV. Inne			
43	Drożdże (kostka 100g)	szt.	24	
44	Papier do pieczenia (rulon 8m)	szt.	8	
45	Patyczki do szaszłyków opakowanie 100 szt.	szt.	8	
46	Proszek do pieczenia (torebka 30g)	szt.	32	
47	Budyń waniliowy (torebka 60g)	szt.	24	