

SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**DOSTAWA ARTKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ZESPOLE SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I POLICEALNYCH
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM, KTÓRE MUSZĄ SPEŁNIAĆ WYMOGI OKREŚLONE PRZEZ POLSKIE NORMY**

TABELA A

WARZYWA I OWOCE – dostawa codziennie

1.	Burak czerwony	kg	300
2.	Cebula czerwona	kg	30
3.	Cebula	kg	550
4.	Fasola sucha	kg	80
5.	Jajka	szt.	4000
6.	Kapusta pekińska	kg	400
7.	Kapusta lodowa	szt.	350
8.	Kapusta biała	kg	450
9.	Kapusta młoda	szt.	400
10.	Kapusta czerwona	kg	180
11.	Kapusta kwaszona	kg	450
12.	Kalafior świeży	szt.	48
13.	Brokuł	szt.	48
14.	Marchew	kg	1300
15.	Ogórek świeży	kg	440
16.	Ogórek kwaszony	kg	230
17.	Pomidor	kg	420
18.	Pieczarka świeża	kg	150
19.	Seler korzeń	kg	120
20.	Ziemniaki min ϕ 5 cm	kg	8500
21.	Koper	pęczek	140
22.	Pietruszka nać 15 g	pęczek	150
23.	Papryka świeża	kg	45
24.	Por	kg	50
25.	Brzoskwinia świeża	kg	70
26.	Jabłka	kg	350
27.	Banan	kg	450
28.	Mandarynka	kg	300
29.	Sałata zielona	szt.	160
30.	Truskawka	kg	20
31.	Gruszka	kg	200
32.	Botwina	szt	50
33.	Pomarańcze	kg	100
34.	Nektarynki	kg	120
35.	Szcypior dymka	pęczek	60
36.	Korzeń pietruszki	Kg	46

TABELA B**MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE – dostawa codziennie**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1.	Ćwiartka z kurczaka	kg	650
2.	Korpus z kurczaka ze skrzydłem	kg	120
3.	Skrzydło z indyka	kg	15
4.	Filet drobiowy	kg	220
5.	Łopatka b/k	kg	700
6.	Żeberka	kg	320
7.	Szynka b/k	kg	250
8.	Schab b/k	kg	350
9.	Karkówka b/k	kg	200
10.	Kiełbasa zwyczajna	kg	25
11.	Słonina	kg	40

TABELA C**MROŻONKI I RYBY – dostawa codziennie**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1.	Mrożony filet Miruna bez wody	kg	400
2.	Fasolka szparagowa	kg	25
3.	Kartacze	kg	200
4.	Pyzy bez mięsa	kg	100
5.	Pyzy z mięsem	kg	150
6.	Pierogi z kapustą i grzybami	kg	180
7.	Kalafior mrożony	kg	10
8.	Truskawka mrożona	kg	10
9.	Mieszanka owocowa	kg	10
10.	Pierogi serowo-truskawkowe	kg	200
11.	Śledzie	kg	45
12.	Pierogi z mięsem	kg	150
13.	Mieszanka warzywna	kg	30

TABELA D**NABIAŁ – dostawa codziennie**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1.	Masło 200g(bez dodatku tłuszczów roślinnych)	szt.	1000
2.	Śmietana UHT30% 375 ml	szt.	700
3.	Twaróg półtłusty krajanka	kg	50

4.	Jogurt owocowy 250 ml	szt.	600
5.	Mleko polskie 3.2%- 1000 ml	szt.	10
6.	Serek homogenizowany – różne smaki 130 -135 g (np. „Darek” lub równoważny)	szt.	300
7.	Serek homogenizowany – różne smaki 130-150g (np. „Gucio”)	szt.	500

TABELA E
PIECZYWO- dostawa codziennie

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1.	Bułka czerstwa 50 g	szt.	9200
2.	Chleb biały 0.60kg	szt.	800
3.	Chleb razowy 0.60 kg	szt.	230

TABELA F

PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY I INNE – dostawa codziennie

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Bułka tarta 0.50kg	szt.	220
2.	Cukier kryształ 1kg	szt.	350
3.	Herbata granulowana 100g	szt.	20
4.	Groszek konserwowy 300g	szt.	70
5.	Groch połówki 400g	szt.	50
6.	Kukurydza konserwowa 425g	szt.	55
7.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	200
8.	Przyprawa bez glutaminianu sodu 0,20 dkg	szt.	400
9.	Kasza jęczmienna średniej grubości 1kg	szt.	250
10.	Koncentrat pomidorowy 30% 200 g	szt.	130
11.	Koncentrat pomidorowy 30% 1 litr	szt.	80
12.	Liść laurowy 6g	szt.	200
13.	Majonez 750g (niska zawartość tłuszczu)	szt.	150
14.	Mąka tortowa 1 kg	szt.	210
15.	Makaron 4 jajeczny 1000 g (różny asortyment)	szt.	230
16.	Majeranek 15 g	szt.	100
17.	Mąka ziemniaczana 1 kg	szt.	20
18.	Olej roślinny 1 litr	szt.	350
19.	Ogórek konserwowy 870 g	szt.	200
20.	Pieprz naturalny 20 g	szt.	520
21.	Pieprz ziołowy 15 g	szt.	510
22.	Ryż 1kg	szt.	520
23.	Szczaw 950 g	szt.	65
24.	Sos słodko kwaśny 350 g	szt.	50
25.	Sól zwykła 1 kg	szt.	150

26.	Ziele angielskie 15 g	szt.	260
27.	Ocet 1 liter	szt.	5
28.	Makaron typu zacierka 250 g	szt.	30
29.	Ryż brązowy	kg	50
30.	Kompot czarna porzeczka 900ml min. 40% owoców.	szt.	340
31.	Kompot aronia 900ml min 40% owoców	szt.	200
32.	Przyprawa do żeberek z miodem 20g	szt.	30
33.	kasza gryczana	kg	90
34.	kasza pęczak	kg	90

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKÓŁ
OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I POLICEALNYCH
w Wysokim Mazowieckiem
mgr inż. Ryszard Łukasz Flanc