

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na sukcesywne dostawy wyrobów garmażeryjnych na rok 2026

Szkoła Podstawowa nr 50 w Lublinie

L.p.	Nazwa artykułu (podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością – wówczas obowiązkowo załączyć kartę produktu.)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka podatku VAT (%)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1.	Pierogi ruskie <ul style="list-style-type: none"> • świeże • lepienie ręcznie(zawartość sera twarogowego w farszu 50% na 50% ziemniaków) • równej wielkości ok 30 sztuk na 1000g <ul style="list-style-type: none"> • nieposklejane, • farszu nie mniej niż 45%. • Typ mąki- mąka tortowa 450. 	Kg	450		0		0	0
2.	Pierogi z kapustą i pieczarkami <ul style="list-style-type: none"> • lepienie ręcznie • świeże • równej wielkości (ok. 30 sztuk na 1000g <ul style="list-style-type: none"> • nieposklejane • farszu nie mniej niż 45%. • typ mąki- mąka tortowa 450. 	Kg	200		0		0	0
	Pierogi z serem (na słodko)							

3.	<ul style="list-style-type: none"> • równej wielkości (ok. 30 sztuk na 1000g) <ul style="list-style-type: none"> • ręcznie robione • nieposklejane • farszu nie mniej niż 45% • typ mąki- mąka tortowa 450 	kg	200		0		0	0
4.	<p>Pierogi z soczewicą</p> <ul style="list-style-type: none"> • świeże • lepione ręcznie <ul style="list-style-type: none"> • równej wielkości (ok.30 sztuk na 1000g) <ul style="list-style-type: none"> • nieposklejane • farszu nie mniej niż 45% • typ mąki- mąka tortowa 450 	Kg	200		0		0	0
5.	<p>Pierogi z kaszą gryczaną i serem twarogowym</p> <ul style="list-style-type: none"> • świeże • lepione ręcznie <ul style="list-style-type: none"> • farsz: kasza gryczaną 40% i 60% sera twarogowego <ul style="list-style-type: none"> • nieposklejane 	kg	200		0		0	0
6.	<p>Kluski leniwe na słono lub na słodko</p> <ul style="list-style-type: none"> • ręcznie robione, • nieposklejane • sera nie mniej niż 40%. • typ mąki- mąka tortowa 450 	Kg	380		0		0	0
7.	<p>Kluski śląskie</p> <ul style="list-style-type: none"> • ręcznie robione z dziurką, • nieposklejane <ul style="list-style-type: none"> • zawartość gotowanych ziemniaków w produkcie nie mniej niż 70- 75% 	kg	380		0		0	0

	<ul style="list-style-type: none"> waga 1 szt. około 20 g 							
8.	<p>Pyzy z mięsem</p> <ul style="list-style-type: none"> mięso wieprzowe lub wieprzowo-drobiowe(niedopuszczalne podroby) z dodatkiem przypraw <ul style="list-style-type: none"> nie pikantne, równej wielkości, nie posklejane, ręcznie robione mięsa nie mniej niż 40% 1 szt. około 30 g 	Kg	380		0		0	0
9.	<p>Kopytka</p> <ul style="list-style-type: none"> nieposklejane, ręcznie robione, zawartość gotowanych ziemniaków w produkcie 70-75%. typ mąki w produkcie- mąka tortowa 450 	Kg	380		0		0	0
10.	<p>Naleśniki z serem</p> <ul style="list-style-type: none"> średnicy 20-24cm, farszu nie mniej niż 40%. typ mąki- mąka tortowa 450 <ul style="list-style-type: none"> nieposklejane waga 1 szt. 100g 	kg	350		0		0	0
11.	<p>Pierogi z mięsem</p> <ul style="list-style-type: none"> świeże, farsz: mięso wieprzowe lub wieprzowo-drobiowe(niedopuszczalne podroby) cebula, jaja, olej roślinny, sól, pieprz. lepione ręcznie równej wielkości ok 25 sztuk na 1000g 	Kg.	200		0		0	0

	<ul style="list-style-type: none"> nieposklejane, farszu nie mniej niż 45%. Typ mąki- mąka tortowa 450. 							
12.	Uszka z grzybami <ul style="list-style-type: none"> Świeże, lepienie ręcznie skład: grzyby suszone, grzyby świeże, cebula olej, bułka tarta, sól, pieprz, jajka, mąka pszenna, woda uszka szczelnie zlepione, niepopękane <ul style="list-style-type: none"> nieposklejane zawartość grzybów min. 65%, 	kg	80		0		0	0
13.	Paszteciki krucho-drożdżowe, waga 40 g	kg	64		0		0	0
14.	Kluski kładzione	kg	180		0		0	0
Razem wartość:					0		0	0

Termin wykonywania dostaw: sukcesywnie wg zgłaszanych potrzeb średnio 2 razy w tygodniu do godz. 09.00
w okresie od 04.05.2026 r. do 31.12.2026 r.

