

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

„Sukcesywna dostawa ryb i mrożonek dla Zespołu Szkół Nr 3 w Płocku w 2019 roku”

1. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół nr 3 w Płocku

ul. Łukasiewicza 11

09-400 Płock

tel. 24 364 06 47

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest zakup oraz sukcesywna dostawa ryb i mrożonek według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

| L.p. | Nazwa artykułu żywnościowego | Jm. | Ilość zaplanowana na rok 2019 |
|------|------------------------------------|------|-------------------------------|
| 1. | Ryba Miruna filet | Kg | 50 |
| 2. | Ryba Łosoś świeży filet b/s | Kg | 80 |
| 3. | Ryba Halibut filet mrożony b/s | Kg | 200 |
| 4. | Ryba Dorsz mrożony filet b/s | Kg | 100 |
| 5. | Ryba Tilapia filet b/s | Kg | 100 |
| 6. | Ryba Sandacz filet b/s | Kg | 20 |
| 7. | Bukiet warzyw Hortex 450g | Szt. | 100 |
| 8. | Szpinak mrożony rozdrobniony 2 kg | Kg | 60 |
| 9. | Marchewki Juniorki mrożonki 2 kg | Kg | 80 |
| 10. | Zupa Hortex grzybowa 450g | Szt. | 80 |
| 11. | Brukselka mrożonki 2kg | Kg | 40 |
| 12. | Fasolka szparagowa żółta cała 2 kg | Kg | 60 |
| 13. | Mieszanka kompotowa 3 skł. 2,5 kg | Kg | 80 |
| 14. | Mieszanka truskawkowa 2,5 kg | Kg | 30 |
| 15. | Truskawka mrożona 2,5 kg | Kg | 50 |

| | | | |
|-----|--------------------------------|----|-----|
| 16. | Mieszanka warzywna 9-skl. 2 kg | Kg | 100 |
|-----|--------------------------------|----|-----|

- Dostawy ryb i mrożonek odbywać się będą 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- Dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
- Dostarczone ryby muszą być z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
- Ryby nie mogą odznaczać się:
 - obcymi posmakami, zapachami;
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
 - nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
 - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy ryb w opakowaniach),
- Muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.
- Dostarczane ryby i mrożonki powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku art. spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Ilości wskazane w specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich nie zrealizowania lub przekroczenia. Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianych ryb oraz mrożonek będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.