

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

„ZAKUP I DOSTAWA RYB I MROŻONEK DO STOŁOWKI SZKOLNEJ NA ROK 2018”

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 2018
1.	Ryba Miruna filet	Kg	50
2.	Ryba Łosoś świeży filet b/s	Kg	40
3.	Ryba Halibut filet mrożony b/s	Kg	50
4.	Ryba Dorsz mrożony filet b/s	Kg	50
5.	Ryba Tilapia filet b/s	Kg	50
6.	Ryba Sandacz filet b/s	Kg	20
7.	Bukiet warzyw Hortex 450g	Szt	100
8.	Szpinak mrożony rozdrobniony 2 kg	Kg	30
9.	Marchewki Juniorki mrożonki 2 kg	Kg	80
10.	Zupa hortex grzybowa 450g	Szt	50
11.	Brukselka mrożonki 2kg	Kg	40
12.	Fasolka szparagowa żółta cała 2 kg	Kg	30
13.	Mieszanka kompotowa 3 skł. 2,5 kg	Kg	100
14.	Mieszanka truskawkowa 2,5 kg	Kg	50
15.	Truskawka mrożona 2,5 kg	Kg	50
16.	Mieszanka warzywna 9-skł. 2 kg	Kg	50

- 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.

DYREKTOR

agnieszka wierzchowska
mgr Agnieszka Wierzchowska