

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ
**„Sukcesywna dostawa warzyw i owoców 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 sukcesywna dostawa warzyw i owoców według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok 2019
1.	Brokuł	Szt.	110
2.	Banan	Kg	100
3.	Burak ćwikła	Kg	360
4.	Brzoskwinia	Kg	80
5.	Cebula	Kg	200
6.	Cytryna	Kg	20
7.	Gruszka deserowa	Kg	60
8.	Jajka	Szt.	1200
9.	Jabłko gatunek II	Kg	100
10.	Kalafior	Szt.	90
11.	Kapusta czerwona	Kg	250
12.	Koper świeży	Szt.	220
13.	Kapusta biała główka	Kg	250

14.	Kapusta kwaszona 5Kg	Op.	20
15.	Kapusta pekińska	Kg	150
16.	Kiwi	Szt.	200
17.	Marchew luz	Kg	300
18.	Mandarynka	Kg	100
19.	Natka pietruszki 1 pęczek	Szt.	140
20.	Ogórek kiszony 3kg	Op.	20
21.	Ogórek zielony długi	Kg	60
22.	Pomidor świeży	Kg	80
23.	Pietruszka korzeń	Kg	80
24.	Por	Szt.	120
25.	Papryka świeża czerwona	Kg	50
26.	Papryka świeża żółta	Kg	30
27.	Pieczarka świeża	Kg	120
28.	Pomarańcza	Kg	50
29.	Rzodkiewka 1 pęczek	Szt.	150
30.	Seler	Kg	120
31.	Sałata lodowa	Szt.	50
32.	Śliwka ciemna	Kg	80
33.	Szczypiorek „siedmiolatek”	Szt.	300
34.	Truskawka świeża polska	Kg	40
35.	Włoszczyzna tacka	Szt.	400
36.	Ziemniaki	Kg	4000
37.	Czosnek główka	Szt.	60
38.	Malina świeża 125g	Szt.	100
39.	Arbuz	Kg	50

40.	Borówka amerykańska 125g	Szt.	100
41.	Kapusta brukselka	Kg	30
42.	Cebula czerwona	Kg	50
43.	Jabłko duże deserowe	Kg	300
44.	Jabłko kwaśne	Kg	100
45.	Kapusta kwaszona młoda 5kg	Op.	30
46.	Kapusta pekińska czerwona	Kg	50
47.	Kapusta włoska	Szt.	80
48.	Pomidor cherry 500g	Szt.	50
49.	Pomidor malinowy 1 kg	Kg	30
50.	Rukola 100g	Szt.	40
51.	Szczypior gruby	Szt.	100
52.	Winogrono różowe	Kg	20
53.	Winogrono zielone	Kg	20
54.	Włoszczyzna młoda bukiet	Szt.	120
55.	Botwina młoda	Szt.	30
56.	Fasolka szparagowa żółta	Kg	45
57.	Fasolka szparagowa zielona	Kg	30
58.	Pomidor na zupę podłużny	Kg	40
59.	Śliwka węgierka polska	Kg	40
60.	Nektarynka	Szt.	200
61.	Pomidor koktajlowy 250g	Op	150
62.	Szczaw świeży	Kg	20
63.	Kapusta biała młoda	Szt.	100
64.	Cukinia	Kg	50
65.	Pestki dyni 100g	Szt.	20

66.	Pestki słonecznika 100g	Szt.	20
67.	Kiełki rzodkiewki 100g	Szt.	40
68.	Mix sałat Fantasia 150g	Szt.	100
69.	Ogórek gruntowy polski	Kg	100
70.	Ziemniak młody	Kg	500

- Dostawy warzyw i owoców, odbywać się będą 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- Dostawy warzyw i owoców muszą odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
- Warzywa i owoce nie mogą odznaczać się:
 - obcymi posmakami, zapachami;
 - niedojrzałością;
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
 - nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
 - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy dostaw 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 warzywa i owoce 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.

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.

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 artykułów będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.