

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

„ZAKUP I DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW 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 sukcesywna dostawa warzyw i owoców według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

| L.p. | Nazwa artykułu żywnościowego | Jm. | Ilość zaplanowana na rok 2018 |
|------|------------------------------|-----|-------------------------------|
| 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 | Kg | 60 |
| 8. | Jajka | Szt | 1200 |
| 9. | Jabłko II (drobne) | Kg | 100 |
| 10. | Kalafior | Szt | 90 |
| 11. | Kapusta czerwona | Kg | 250 |
| 12. | Koper świeży | Szt | 220 |
| 13. | Kapusta biała | Kg | 250 |
| 14. | Kapusta kwaszona | Kg | 90 |

| | | | |
|-----|---------------------------|-----|------|
| 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 | Kg | 60 |
| 22. | Pomidor świeży | Kg | 80 |
| 23. | Pietruszka korzeń | Kg | 80 |
| 24. | Por | Szt | 120 |
| 25. | Papryka świeża | Kg | 50 |
| 26. | Pieczarka świeża | Kg | 120 |
| 27. | Pomarańcza | Kg | 50 |
| 28. | Rzodkiewka 1 pęczek | Szt | 150 |
| 29. | Seler | Kg | 120 |
| 30. | Sałata lodowa | Szt | 50 |
| 31. | Śliwka ciemna | Kg | 80 |
| 32. | Szczypiorek | Szt | 300 |
| 33. | Truskawka świeża | Kg | 40 |
| 34. | Włoszczyzna 1 pęczek | Szt | 400 |
| 35. | Ziemniaki | Kg | 4000 |
| 36. | Czosnek główka | Szt | 60 |
| 37. | Malina świeża 125g | Szt | 100 |
| 38. | Arbuz | Kg | 50 |
| 39. | Borówka 125g | Szt | 100 |
| 40. | Kapusta brukselka | Kg | 30 |

| | | | |
|-----|----------------------------|-----|------|
| 41. | Cebula czerwona | Kg | 50 |
| 42. | Jabłko duże | Kg | 300 |
| 43. | Jabłko kwaśne | Kg | 100 |
| 44. | Kapusta kwaszona młoda 5kg | Szt | 30 |
| 45. | Kapusta pekińska czerwona | Kg | 50 |
| 46. | Kapusta włoska | Szt | 80 |
| 47. | Pomidor Cherry 500g | Szt | 50 |
| 48. | Pomidor malinowy 1 kg | Kg | 30 |
| 49. | Rucola 100g | Szt | 40 |
| 50. | Szczypior gruby | Szt | 100 |
| 51. | Winogrono różowe | Kg | 20 |
| 52. | Winogrono zielone | Kg | 20 |
| 53. | Ziemniak młody | Kg | 1000 |
| 54. | Włoszczyzna młoda | Szt | 120 |
| 55. | Botwina młoda | Szt | 30 |
| 56. | Fasolka szparagowa żółta | Kg | 45 |
| 57. | Fasolka szparagowa zielona | Kg | 30 |
| 58. | Pomidor na zupę | Kg | 40 |
| 59. | Śliwka węgierka | Kg | 40 |
| 60. | Nektarynka | Szt | 200 |

- 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.

DYREKTOR

mgr Agnieszka Wierchowska
mgr Agnieszka Wierchowska