Załącznik nr 1

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

„Sukcesywna dostawa warzyw i owoców dla III Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku w 2020 roku"

1. ZAMAWIAJĄCY:

III Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej 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 2020
1	Brokuł	Szt.	100
2	Banan	Kg	100
3	Burak ćwikła	Kg	200
4	Brzoskwinia	Kg	100
5	Cebula	Kg	200
6	Cytryna	Kg	50
7	Gruszka deserowa	Kg	100
8	Jajka	Szt.	2000
9	Jabłko II	Kg	200
10	Kalafior	Szt.	180
11.	Kapusta czerwona	Kg	250
12.	Koper świeży	Szt	500
13	Kapusta biała główka	Kg	500
14	Kapusta kwaszona 5Kg	Op.	20
15	Kapusta pekińska	Kg	350
16	Kiwi	Szt.	300
17	Marchew luz	Kg	300
18	Mandarynka	Kg	200
19	Natka pietruszki 1 pęczek	Szt.	500
20	Ogórek kiszony 3kg	Op.	30
21	Ogórek zielony długi	Kg	80
22	Pomidor świeży	Kg	100
23	Pietruszka korzeń	Kg	100
24	Por	Szt.	120
25	Papryka świeża czerwona	Kg	50
26	Papryka świeża żółta	Kg	50
27	Pieczarka świeża	Kg	50
28	Pomarańcza	Kg	150
29	Rzodkiewka 1 pęczek	Szt.	250
30	Seler	Kg	120
31	Sałata lodowa	Szt.	100
32	Śliwka ciemna	Kg	100
33	Szczypiorek siedmiolatek	Szt.	300
34	Truskawka świeża polska	Kg	50

35	Włoszczyzna tacka	Szt.	100
36	Ziemniaki	Kg	4127
37	Czosnek główka	Szt.	60
38	Malina świeża 125g	Szt.	100
39	Arbuz	Kg	200
40	Borówka amerykańska 125g	Szt.	100
41	Kapusta brukselka	Kg	50
42	Cebula czerwona	Kg	50
43	Jabłko duże deserowe	Kg	300
44	Jabłko kwaśne	Kg	100
45	Kapusta kwaszona młoda 5kg	Op.	20
46	Kapusta pekińska czerwona	Kg	100
47	Kapusta włoska	Szt.	50
48	Pomidor cherry 500g	Szt.	100
49	Pomidor malinowy 1 kg	Kg	100
50	Rukola 100g	Szt.	100
51	Szczypior gruby	Szt.	100
52	Winogrono różowe	Kg	10
53	Winogrono zielone	Kg	10
54	Włoszczyzna młoda bukiet	Szt.	100
55	Botwina młoda	Szt.	100
56	Fasolka szparagowa żółta	Kg	50
57	Fasolka szparagowa zielona	Kg	50
58	Pomidor na zupę podłużny	Kg	200
59	Śliwka węgierka polska	Kg	200
60	Nektarynka	Szt.	900
61	Pomidor koktajlowy 250g	Op.	50
62	Szczaw świeży	Kg	50
63	Kapusta biała młoda	Szt.	200
64	Cukinia	Kg	50
65	Pestki dyni 100g	Szt.	100
66	Pestki słonecznika 100g	Szt.	100
67	Kiełki rzodkiewki 100g	Szt.	100
68	Mix sałat Fantasia 150g	Szt.	100
69	Ogórek gruntowy polski	Kg	100
70	Ziemniak młody	Kg	200
71	Chili świeże	Kg	3
72	Imbir korzeń	Kg	5
73	Migdały płatki	Kg	5
74	Orzech włoski łuskany	Kg	5
75	Pestki dyni 1kg	Kg	5
76	Pestki słonecznika 1kg	Kg	5
77	Pomidor cherry luz	Kg	40
78	Pomidor koktajlowy 500g	Op.	10
79	Roszponka 100g	Szt.	100
80	Sałata masłowa polska	Szt.	300
81	Sałata czerwona Radicchio	Szt.	100
82	Żurawina suszona krojona	Kg	10
83	Mięta świeża w doniczce	Szt.	50

- 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 Wierzchowska