Załącznik nr 1

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

„Sukcesywna dostawa ryb i mrożonek 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 zakup oraz sukcesywna dostawa ryb i mrożonek według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok 2020
1	Ryba Miruna filet	Kg	10
2	Ryba Łosoś świeży filet b/s	Kg	80
3	Ryba Halibut filet mrożony b/s	Kg	130
4	Ryba Dorsz mrożony filet b/s	Kg	100
5	Ryba Tilapia filet b/s	Kg	200
6	Ryba Sandacz filet b/s	Kg	100
7	Bukiet warzyw Hortex 450g	Szt.	200
8	Szpinak mrożony rozdrobniony 2 kg	Kg	180
9	Marchewki Juniorki mrożonki 2 kg	Kg	200
10	Zupa Hortex grzybowa 450g	Szt	80
11	Brukselka mrożonki 2kg	Kg	100
12	Fasolka szparagowa żółta cała 2 kg	Kg	100
13	Mieszanka kompotowa 3 skł. 2,5 kg	Kg	200
14	Mieszanka truskawkowa 2,5 kg	Kg	200
15	Truskawka mrożona 2,5 kg	Kg	100
16	Mieszanka warzywna 9-skł. 2 kg	Kg	200
17	Dynia mrożona	Kg	100

18	Fasolka szparagowa rozdrobniona 2kg	Kg	200
19	Groszek zielony mrożony	Kg	100
20	Brokuł mrożony	Kg	20
21	Łosoś filet z skórą Pacyficzny mrożony	Kg	40
22	Malina mrożona kostka	Kg	20
23	Marchew mrożona kostka	Kg	50
24	Pomidor mrożony kostka	Kg	200
25	Ryba filet Sola - Limand	Kg	40
26	Śledź Matjas filet	Kg	50
27	Wiśnia mrożona	Kg	40
28	Mieszanka europejska 2,5 kg	Kg	200
29	Groch strąkowy cukrowy 2kg	Kg	20
30	Marchewka z groszkiem 2 kg	Kg	400
31	Ryba filet z Okonia	Kg	100
32	Ryba Pstrąg świeży filet	Kg	40
33	Ryba Pstrąg filet mrożony	Kg	40
34	Marchew kulka mrożona 2kg	Kg	136

- 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

mgr Agnieszka Wierzchowska