

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 2021 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.

Lp.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok 2021
1	Ryba Miruna filet	Kg	80
2	Ryba Łosoś świeży filet b/s	Kg	150
3	Ryba Halibut filet mrożony b/s	Kg	150
4	Ryba Dorsz mrożony filet b/s	Kg	150
5	Ryba Tilapia filet b/s	Kg	200
6	Ryba Sandacz filet b/s	Kg	200
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	120
11	Fasolka szparagowa żółta cała 2 kg	Kg	100
12	Mieszanka kompotowa 3 skł. 2,5 kg	Kg	200
13	Mieszanka truskawkowa 2,5 kg	Kg	200
14	Truskawka mrożona 2,5 kg	Kg	200
15	Mieszanka warzywna 9-skł. 2 kg	Kg	200
16	Dynia mrożona	Kg	100
17	Fasolka szparagowa rozdrobniona 2kg	Kg	200
18	Groszek zielony mrożony	Kg	100
19	Brokuł mrożony	Kg	120
20	Łosoś filet z skórą Pacyficzny mrożony	Kg	180
21	Malina mrożona kostka	Kg	80
22	Marchew mrożona kostka	Kg	80
23	Pomidor mrożony kostka	Kg	200
24	Ryba filet Sola - Limand	Kg	100
25	Śledź Matjas filet	Kg	50
26	Wiśnia mrożona	Kg	180
27	Mieszanka europejska 2,5 kg	Kg	200
28	Groch strąkowy cukrowy 2kg	Kg	150
29	Marchewka z groszkiem 2 kg	Kg	400

30	Ryba filet z Okonia	Kg	150
31	Ryba Pstrąg świeży filet	Kg	100
32	Ryba Pstrąg filet mrożony	Kg	100
33	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.