



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Sukcesywna dostawa ryb i mrożonek dla Internatu Zespołu Szkół Technicznych w Płocku w 2020 roku

Zamawiający: Zespół Szkół Technicznych
ul. Kilińskiego, 09-402 Płock
REGON: 142 712 054
str. internetowa. www.zstplock.pl
e-mail sekretariat_zst@o2.pl
tel. 24 364 27 30 fax 24 364 27 31
godziny pracy szkoły: pon-pt. godz. 8.00-15.00

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ryb i mrożonek według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

Lp.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość szt.	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1.	Brokuły	kg	236					
2.	Fasolka szparagowa	kg	90					
3.	Kalafior	kg	30					
4.	Mieszanka chińska	kg	20					
5.	Mieszanka warzywna 7-składnikowa	kg	96					
6.	Marchewka z groszkiem	kg	210					
7.	Szpinak rozdrobniony	kg	120					
8.	Włoszczyzna paski	kg	40					
9.	Czarna porzeczka	kg	293					
10	Filet z ryby miruna SHP	kg	734					
11	Makrela wędzona	kg	108					
RAZEM								

1. Dostawy ryb i mrożonek będą odbywały się w godzinach od 6.00 – 8.00
2. Dostawy winny 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.
3. Dostarczone ryby muszą być z odpowiednim, ważnym terminem przydatności do spożycia,
4. Ryby nie mogą odznaczać się:
 - obcymi zapachami,
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem,
 - nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,



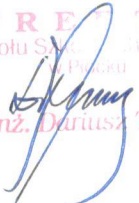
ZST
Sto lat
1918-2018

Zespół Szkół Technicznych w Płocku

- nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy ryb w opakowaniach),
- 5. 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,
- 6. Dostarczone ryby i mrożonki powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku artykułów spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośrednio.

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 mrożonek będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół Technicznych
w Płocku

mgr inż. Dariusz Tyburski