

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest:

**Sukcesywna dostawa owoców i warzyw 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](http://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 owoców i warzyw według szacowanych ilości wymienionych poniżej:**

Lp.	Nazwa	Jm.	Ilość szt	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1	Jabłka (średnie)	kg	1853					
2	Cytryny	kg	283					
3	Banany	kg	2283					
4	Mandarynki	kg	81					
5	Gruszki gat. I	kg	950					
6	Pomarańcze	kg	560					
7	Kiwi	szt.	2919					
8	Arbuzy	kg	550					
9	Burak suszony 100g	szt.	180					
10	Cebula	kg	432					
11	Cebula czerwona	kg	45					
12	Cukinia	kg	90					
13	Czosnek świeży	szt.	240					
14	Fasola sucha	kg	180					
15	Groch łuskany połówki	kg	81					
16	Kalafior	szt.	129					
17	Kapusta biała główka	szt.	87					
18	Kapusta czerwona	kg	178					
19	Kapusta kiszona 5kg	szt.	117					
20	Kapusta pekińska	kg	180					
21	Kapusta włoska	kg	255					
22	Koper (pęczek)	szt.	465					
23	Marchew	kg	637					
24	Mix sałat 150g	szt.	363					



25	Natka pietruszki (pęczek)	szt.	372					
26	Ogórek świeży	kg	885					
27	Ogórki kiszone 3kg	szt.	141					
28	Papryka	kg	510					
29	Pieczarki	kg	528					
30	Pietruszka korzeń	kg	228					
31	Pomidory	kg	904					
32	Por	kg	323					
33	Rukola	szt.	189					
34	Rzodkiewka (pęczek)	szt.	975					
35	Salata masłowa	szt.	1203					
36	Seler	kg	229					
37	Szczypior (pęczek)	szt.	240					
38	Ziemniaki	kg	7200					
39	Salatka jarzynowa	kg	77					
			RAZEM					

1. Dostawy będą odbywały się w godzinach od 6.00 – 8.00
2. Dostawy artykułów 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 artykuły muszą być świeże, z odpowiednim, ważnym terminem przydatności do spożycia,
4. Artykuły nie mogą odznaczać się:
  - obcymi zapachami,
  - nalotem pleśni, zazielenieniem,
  - nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
  - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy artykułów 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 artykuły 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 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 mrozonek będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

DYREKTOR  
Zespołu Szkół Technicznych  
w Płocku  
  
mgr inż. Dariusz Tyburski