



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

**Sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich i tłuszczu roślinnych 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 artykułów mleczarskich i tłuszczu roślinnych według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

Lp.	Nazwa	Gramatura	Ilość szt.	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1	Ser żółty	kg	737					
2	Ser typu Feta 12%	270g	168					
3	Mix tłuszczowy do smar.67%	200g	1368					
4	Śmietana 18% tłuszczu	200g	4050					
5	Jogurty owocowe	150g	12855					
6	Jogurty pitne	350g	1956					
7	Ser biały półtłusty	kg	603					
8	Serki twarogowe do smarow.	140g	852					
9	Serki topione krążki	200g	1248					
10	Serki pleśniowe	125g	1092					
11	Mleko UHT 2%	1l	2844					
12	Serek ziarnisty twarogowy	200g	1212					
13	Serki homogenizowane	135g	6369					
14	Margaryna zwykła	250g	165					
15	Masło klarowane 99,8% tłuszczu	500g	87					
16	Ser żółty wędzony	kg	401					
17	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno	1L	432					




18	Oliwa z oliwek	0,5 l	63					
19	Jogurty typu fantazja	104g	1200					
20	Serki typu mozarella	250g	291					
21	Jogurty naturalne 150g	szt.	3630					
22	Masło 82%	200g	4410					
			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  
  
**mgr inż. Dariusz Tyburski**