

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych - ryb i mrożonek dla Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 2 w Płocku na okres I-VI 2026 roku według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

L.P.	NAZWA PRODUKTU	JEDNOSTKI MIARY	Ilość
1	FILET Z MORSZCZUKA SHP B/S 200+ opakowanie min. 5 kg	kg	100
2	FILET Z MIRUNY Z/S opakowanie min. 6,5 kg	kg	65
3	FILET Z MIRUNY B/S opakowanie min.6,5kg	kg	53,6
4	ŚLEDZIE MATIJAS filet bez ości i skóry opakowanie min. 4 kg	kg	4
5	MAKRELA WĘDZONA opakowanie 3 kg	kg	20
6	MIESZANKA WARZYWNA 7 SKŁ(brokuł, brukselka, cebula, fasola, kalafior, marchew, seler) opakowanie min. 2,5 kg	kg	50
7	BRUKSELKA opakowanie min. 2,5 kg	kg	5
8	BROKUŁ opakowanie 2 kg	kg	104
9	MARCHEWKA JUNIOR opakowanie 2,5 kg	kg	60
10	SZPINAK ROZDROBNIONY opakowanie min. 400 g	kg	8,6
11	CEBULA KOSTKA opakowanie min. 2,5kg	kg	12,5
12	PAPRYKA KOSTKA/PASKI opakowanie min. 2,5kg	kg	32,5
13	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA, cięta, oczyszczona opakowanie 2,5 kg	kg	102,5
14	CUKINIA KOSTKA opakowanie min. 2,5kg	kg	12,5
15	KALAFIOR (różyczki) opakowanie 2 kg	kg	154
16	MARCHEW KOSTKA opakowanie 2,5 kg	kg	62,5
17	GROSZEK ZIELONY opakowanie min. 2,5 kg	kg	10
18	WŁOSZCZYŻNA PASKI (marchew, seler ,pietruszka, por) opakowanie 2,5 kg	kg	95
19	PAPRYKA TRÓJKOLOROWA (zielona, żółta, czerwona) opakowanie min. 2,5kg	kg	10
20	BUKIET WARZYW PLASTRY (kalafior, brokuł, marchew) opakowanie 2,5 kg	kg	92,5
21	PIECZARKI opakowanie 2 - 2,5 kg	kg	85
22	WIŚNIA BEZ PESTKI opakowanie 2,5 kg	kg	42,5
23	ŚLIWKA BEZ PESTKI opakowanie min. 2,5 kg	kg	20
24	ARONIA opakowanie min. 2,5 kg	kg	10
25	RABARBAR opakowanie min. 2,5 kg	kg	10
26	CZERWONA PORZECZKA opakowanie min. 2,5 kg	kg	10
27	CZARNA PORZECZKA opakowanie min. 2,5 kg	kg	50

28	TRUSKAWKA opakowanie min. 2,5 kg	kg	55
29	WARZYWA NA LECZO (pomidor, kostka, papryka kostka, cukinia, cebula) opakowanie min. 2,5 kg	kg	40
30	WARZYWA NA PATELNIĘ Z PIECZARKĄ I PAPRYKĄ opakowanie 2,5 kg	kg	50
31	MIESZANKA WARZYWNA BARSZCZ UKRAIŃSKI opakowanie min. 2,5 kg	kg	32,5
32	MIESZANKA EUROPEJSKA(marchew żółta plastry, marchew pomarańczowa, groszek cukrowy) opakowanie min. 2,5 kg	kg	60
33	MIESZANKA OWOCOWA LEŚNA(jeżyna, truskawka, wiśnia b/p, czarna porzeczka, malina) opakowanie 2,5kg	kg	40
34	MIESZANKA KOMPOTOWA AGRESTOWA (agrest, czerwona porzeczka, rabarbar, truskawka) opakowanie min.2,5kg	kg	40
35	MALINA opakowanie min. 400g	kg	5
36	BORÓWKA opakowanie min.400g	kg	5
37	MIESZANKA OWOCOWA(czerwona porzeczka, wiśnia b/p, jabłko) 3- składnikowa opakowanie 2,5 kg	kg	40

- Zamówienia asortymentowo – ilościowe zgłaszane będą telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej do Wykonawcy. Szczegółowe ustalenia składania zamówień będą określone między Zamawiającym a Wykonawcą po wyborze oferty.
- Dostawy ryb i mrożonek odbywać się będą 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6.30 – 8:00.
- Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania i wniesienia dostarczonego przedmiotu zamówienia do wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Lasockiego 14 w Płocku.
- Przyjęcie dostawy każdorazowo będzie sprawdzane i kwitowane przez przedstawiciela Zamawiającego na fakturze lub innym dokumencie dostawy
- 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).
- Dostawy ryb i mrożonek 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 opisie przedmiotu zamówienia 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.