

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA  
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

**„Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 12  
im. Miry Zimińskiej-Sygietyńskiej w Płocku w 2022 roku”**

## 1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa nr 12 im. Miry Zimińskiej-Sygietyńskiej w Płocku  
ul. Brzozowa 3  
09-402 Płock  
tel. 24 364 31 90

## 2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest zakup oraz sukcesywna dostawa artykułów spożywczych według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok 2022
1	Ananas puszka 560g	Szt.	66
2	Bułka czerstwa	Szt.	453
3	Bułka tarta 1kg	Kg	126
4	Burak suszony 100g	Szt.	134
5	Chrzan 180g	Szt.	12
6	Cukier 1kg	Kg	390
7	Cukier puder 400g	Szt.	36
8	Cukier wanilinowy 10g	Szt.	30
9	Fasola biała 400g	Szt.	15
10	Fasola Jaś 400g	Szt.	117
11	Groch 400g	Szt.	114
12	Groszek konserwowy 400g	Szt.	48
13	Herbata opak/50szt	Szt.	21
14	Kasza gryczana 1kg	Kg	72
15	Kasza gryczana biała 1kg	Kg	58
16	Kasza jaglana 500g	Szt.	30
17	Kasza jęczmienna 1kg	Kg	123
18	Ketchup 480g	Szt.	84
19	Koncentrat pomidorowy 190g	Szt.	108
20	Konfitura owocowa 240g	Szt.	105
21	Kukurydza marynowana 400g	Szt.	36
22	Makaron babuni 250g	Szt.	78
23	Makaron gwiazdka/literka 400g	Szt.	120
24	Makaron kokarda 400g	Szt.	192
25	Makaron krajanka 400g	Szt.	180
26	Makaron spaghetti 500g	Szt.	363
27	Makaron muszelka 500g	Szt.	132
28	Makaron nitka cięta 500g	Szt.	327

29	Makaron świderki 500g	Szt.	510
30	Makaron zacierka 250g	Szt.	21
31	Makaron wstążka 1kg	Kg	105
32	Mąka krupczatka 1kg	Kg	30
33	Mąka kukurydziana 500g	Szt.	12
34	Mąka tortowa 1kg	Kg	480
35	Mąka ziemniaczana 1kg	Kg	9
36	Miód pszczele wielokwiatowy 1l	Szt.	20
37	Musztarda 185g	Szt.	9
38	Ocet jabłkowy 500ml	Szt.	66
39	Olej kujawski 1l	Szt.	405
40	Olej kujawski 3l	Szt.	15
41	Olej rzepakowy 1l	Szt.	120
42	Passata 680g	Szt.	192
43	Pomidory w puszce 400g	Szt.	348
44	Proszek do pieczenia 10g	Szt.	90
45	Przecier pomidorowy 500g	Szt.	144
46	Ryż 1kg	Kg	246
47	Soczewica czerwona 500g	Szt.	36
48	Sok pomidorowy 0,33l	Szt.	216
49	Sok pomidorowy 1l	Szt.	72
50	Sok sojowy 170ml	Szt.	30
51	Sos spaghetti 500g	Szt.	96
52	Sos tatarski 180g	Szt.	27
53	Sos tatarski 400g	Szt.	18
54	Sól niskosodowa 1kg	Kg	280
55	Szczaw konserwowy 350g	Szt.	192
56	Woda 330ml	Szt.	7320
57	Woda 0,5l	Szt.	4002
58	Zaprawa cytrynowa 500ml	Szt.	111
59	Żurawina suszona 500g	Szt.	6
60	Bazylią 10g	Szt.	45
61	Curry 10g	Szt.	60
62	Cynamon 10g	Szt.	15
63	Czosnek 10g	Szt.	225
64	Gałka muskatołowa 10g	Szt.	45
65	Imbir 10g	Szt.	15
66	Kminek 20g	Szt.	15
67	Koper 100g	Szt.	30
68	Kurkuma 10g	Szt.	75
69	Liść laurowy 10g	Szt.	135
70	Lubczyk 10g	Szt.	45
71	Majeranek 10g	Szt.	195
72	Natka pietruszki 100g	Szt.	30
73	Oregano 10g	Szt.	75
74	Papryka ostra 10g	Szt.	150
75	Papryka słodka 10g	Szt.	150
76	Pestki dyni 100g	Szt.	30
77	Pieprz cytrynowy 10g	Szt.	75

78	Pieprz mielony 10g	Szt.	180
79	Pieprz ziarnisty 10g	Szt.	75
80	Pieprz ziołowy 10g	Szt.	30
81	Słonecznik łuskany 100g	Szt.	30
82	Rozmaryn 10g	Szt.	15
83	Sos słodko-kwaśny 500g	Szt.	36
84	Tymianek 10g	Szt.	15
85	Włoszczyzna susz 100g	Szt.	90
86	Ziele angielskie 10g	Szt.	180

Dostawy artykułów spożywczych odbywać się będą do 5 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 – 8:00.

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.

Wszystkie artykuły spożywcze powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia,

Dostarczone artykuły spożywcze muszą posiadać odpowiedni, ważny termin przydatności do spożycia.

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.

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 artykułów będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.