

## SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

## NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ

**„Sukcesywna dostawa mięsa oraz wędlin dla III Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku w 2020 roku”**

## 1. ZAMAWIAJĄCY:

III Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku

ul. Łukasiewicza 11

09-400 Płock

tel. 24 364 06 47

## 2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa mięsa i wędlin według szacowanych ilości wymienionych poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok 2020
1.	Boczek surowy	Kg	120
2.	Boczek wędzony	Kg	100
3.	Ćwiartka tylna z kurczaka	Kg	100
4.	Filet z kurczaka	Kg	600
5.	Kurczak świeży	Kg	500
6.	Karkówka bez kości	Kg	260
7.	Lopatka bez kości	Kg	400
8.	Połądwiczki wieprzowe	Kg	100
9.	Schab bez kości	Kg	300
10.	Wołowina bez kości	Kg	222
11.	Wołowina z kością	Kg	50
12.	Wątróbka drobiowa	Kg	100
13.	Porcja kulinarna (indyca)	Kg	100
14.	Pierś indycza	Kg	40
15.	Udziec cielęcy bez kości	Kg	50
16.	Udziec z kurczaka	Kg	600
17.	Szynka pieczeniowa wieprzowa b/k	Kg	200
18.	Kielbasa biała surowa	Kg	100
19.	Kielbasa podwawelska	Kg	50
20.	Kielbasa śląska	Kg	50
21.	Podudzie z kurczaka	Kg	500
22.	Wołowina II klasa	Kg	40
23.	Mięso gulaszowe indycze	Kg	40
24.	Indyk klasa I świeży	Kg	40
25.	Skrzydło indycze	Kg	40
26.	Żeberka wieprzowe paski	Kg	50
27.	Połądwica sopocka	Kg	10
28.	Szynka konserwowa	Kg	10
29.	Kielbasa żywiecka sucha	Kg	10
30.	Kielbasa szynkowa	Kg	10
31.	Kości schabowe	Kg	100

32.	Mięso mielone wieprzowe	Kg	100
33.	Szynka z komina	Kg	10
34.	Wołowina gulaszowa	Kg	100
35.	Kielbasa krakowska sucha	Kg	10

- Dostawy mięsa, wędlin odbywać się będą do 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- 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.
- Mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej.
- Wszystkie wędliny powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.
- Dostarczone mięso, wędliny, podroby muszą być świeże, nie mrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
- Mięso powinno być chude, przebadane weterynaryjnie, kurczaki i podroby muszą posiadać atest (wydany zgodnie z przepisami) stwierdzający, że drób z którego uzyskano mięso – zostało poddane badaniom przed i po uboju.
- Mięso i wędliny 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 wędlin).
- Mięso musi być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP, w tym przede wszystkim odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.
- Dostarczane mięso powinno 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 specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich nie zrealizowania lub przekroczenia. Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianego mięsa oraz wędlin będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

**DYREKTOR**

*mgr Agnieszka Wierchowka*

**mgr Agnieszka Wierchowka**