

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 2021 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 2021
1.	Boczek surowy	Kg	180
2.	Boczek wędzony	Kg	140
3.	Ćwiartka tylna z kurczaka	Kg	300
4.	Filet z kurczaka	Kg	800
5.	Kurczak świeży	Kg	500
6.	Karkówka bez kości	Kg	350
7.	Łopatka bez kości	Kg	400
8.	Polędwiczki wieprzowe	Kg	300
9.	Schab bez kości	Kg	300
10.	Wołowina bez kości	Kg	250
11.	Wołowina z kością	Kg	80
12.	Wątróbka drobiowa	Kg	100
13.	Pierś indycza	Kg	150
14.	Udziec cielęcy bez kości	Kg	100
15.	Udziec z kurczaka	Kg	600
16.	Szynka pieczeniowa wieprzowa b/k	Kg	200
17.	Kiełbasa biała surowa	Kg	100
18.	Kiełbasa podwawelska	Kg	80
19.	Kiełbasa śląska	Kg	80
20.	Podudzie z kurczaka	Kg	500
21.	Mięso gulaszowe indycze	Kg	80
22.	Skrzydło indycze	Kg	60
23.	Polędwica sopocka	Kg	20
24.	Szynka konserwowa	Kg	20
25.	Kiełbasa żywiecka sucha	Kg	20
26.	Kiełbasa szynkowa	Kg	30

27.	Kości schabowe	Kg	100
28.	Mięso mielone wieprzowe	Kg	200
29.	Szynka z komina	Kg	20
30.	Wołowina gulaszowa	Kg	150
31.	Kiełbasa krakowska sucha	Kg	30

- 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.