

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ
**„Sukcesywna dostawa mięsa oraz wędlin dla Zespołu Szkół Nr3 w Płocku
w 2019 roku”**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół nr 3 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 2019
1.	Boczek surowy	Kg	60
2.	Boczek wędzony	Kg	30
3.	Ćwiartka tylna z kurczaka	Kg	50
4.	Filet z kurczaka	Kg	140
5.	Kurczak świeży	Kg	220
6.	Karkówka bez kości	Kg	180
7.	Łopatka bez kości	Kg	100
8.	Polędwiczki wieprzowe	Kg	60
9.	Schab bez kości	Kg	150
10.	Wołowina bez kości	Kg	140
11.	Wołowina z kością	Kg	30
12.	Wątróbka drobiowa	Kg	10
13.	Porcja kulinarna (indyjska)	Kg	150
14.	Pierś indyjska	Kg	80

15.	Udziec cielęcy bez kości	Kg	120
16.	Udziec z kurczaka	Kg	180
17.	Szynka pieczeniowa wieprzowa b/k	Kg	100
18.	Kiełbasa biała surowa	Kg	50
19.	Kiełbasa podwawelska	Kg	30
20.	Kiełbasa śląska	Kg	30
21.	Podudzie z kurczaka	Kg	150
22.	Filet z indyka	Kg	100
23.	Wołowina II klasa	Kg	80
24.	Mięso gulaszowe indycze	Kg	60
25.	Indyk klasa I świeży	Kg	60
26.	Skrzydło indycze	Kg	30
27.	Żeberka wieprzowe paski	Kg	40
28.	Polędwica sopocka	Kg	5
29.	Szynka konserwowa	Kg	5
30.	Kiełbasa żywiecka	Kg	5

- Dostawy mięsa, wędlin odbywać się będą 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 jak najmniej tłuste, 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.