



Załącznik 1

Płock, 2021-02-11

**SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA  
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ  
„SUKCESYWNA DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN  
DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA 2021 ROK”.**

**1. Zamawiający** – Gmina Miasto Płock, z siedzibą Pl. Stary Rynek 1, 09-400 Płock  
NIP 774-31-35-712 - Szkoła Podstawowa nr 15 im. św. Franciszka z Asyżu w Płocku,  
ul. Przyszkolna 22, 09-402 Płock

**2. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest *sukcesywna dostawa mięsa i wędlin do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej nr 15 im. św. Franciszka w Płocku według szacowanych ilości wymienionych poniżej:*

Lp.	Towar	Jedn. miary	Ilość szacunkowa
1	Biała kiełbasa Peklimar surowa	kg	10,00
2	Kiełbasa biała surowa extra	kg	25,00
3	Boczek wędzony bez żeberk	kg	15,00
4	Boczek wędzony surowy	kg	15,00
5	Boczek tradycyjny	kg	15,00
6	Filet z indyka	kg	75,00
7	Filet z kurczaka	szt	90,00
8	Golonka tylnia	szt	15,00
9	Karkówka b/z	kg	90,00
10	Kiełbasa podwawelska	kg	40,00
11	Kiełbasa z szynki i schabu	kg	35,00
12	Kurczak	kg	60,00
13	Łopatką b/k	kg	120,00
14	Podudzie z kurczaka	kg	70,00
15	Polędwiczki wieprzowe	kg	35,00
16	Schab b/k	kg	95,00
17	Skrzydła indyk	kg	10,00
18	Skrzydła kurczak	kg	80,00
19	Szponder	kg	25,00
20	Szyja indyk	kg	15,00
21	Szynka kulka pieczeniowa	kg	45,00
22	Szynka wiejska	kg	25,00



23	Udziec z kurczaka	kg	45,00
24	Udziec z indyka	kg	45,00
25	Wątróbka drobiowa	kg	30,00
26	Wołowina z kotleta	kg	40,00
27	Wieprzowina gulaszowa	kg	35,00
28	Żeberka mostki	kg	35,00
29	Żeberka paski	kg	35,00

### 3. Warunki realizacji zamówienia:

- Dostawy mięsa i wędlin odbywać się będą 2-3 raz w tygodniu, w godzinach od 6.30 – 9:00.
- 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.
- Mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej.
- Wszystkie wędliny powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietą, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.
- Dostarczone mięso i wędliny, podroby musza być świeże, nie mrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
- Mięso powinno być chude, przebadane weterynaryjnie, kurczaki i podroby musza posiadać atest (wydany zgodnie z przepisami) stwierdzający, że drób z którego uzyskano mięso został poddany 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 i wędliny muszą 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 mięso i wędliny 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 specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich nie zrealizowania lub przekroczenia. Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianych mięs i wędlin będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.***