

**SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ
„ZAKUP I DOSTAWA MIĘSA DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA ROK 2018”**

1. ZAMAWIAJĄCY:

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

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

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

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Jedn. miary</i>	<i>Planowana ilość na 2018r</i>
1	Antrykot	kg	30
2	Boczek wędzony	kg	100
3	Ćwiartka z kurczaka	kg	53
4	Filet z kurczaka	kg	284
5	Goleń wołowa z/k	kg	10
6	Karkówka	kg	91
7	Kiełbasa biała surowa	kg	15,5
8	Kiełbasa wiejska	kg	14
9	Kiełbasa z szynki i schabu	kg	3,5
10	Łopatka wieprzowa b/k	kg	264,5
11	Mięso gulaszowe	kg	154
12	Mięso mielone wieprzowe	kg	24
13	Podudzie z kurczaka	kg	178,5
14	Polędwiczki wp	kg	124
15	Schab b/z	kg	293

16	Skrzydło indycze	kg	49,5
17	Słonina	kg	14,5
18	Szponder	kg	34,5
19	Szyja indycza	kg	38
20	Szynka wieprzowa	kg	113,5
21	Szynka zrazowa	kg	25,5
22	Wątróbka drobiowa	kg	25,5
23	Wołowina ekstra	kg	137,5
24	Żeberka paski	kg	87

-
- Dostawy mięsa odbywać się będą 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6.00 – 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.
 - Dostarczone mięso, 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 nie może odznaczać się:
 - obcymi posmakami, zapachami;
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
 - nie może być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
 - 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 będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.