

SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA  
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ  
**„Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Podstawowej nr 12  
im. Miry Zimińskiej-Sygietyńskiej w Płocku w 2022 roku”**

## 1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa nr 12 im. Miry Zimińskiej-Sygietyńskiej w Płocku

ul. Brzozowa 3

09-402 Płock

tel. 24 364 31 91

## 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 2022 |
|------|------------------------------|-----|-------------------------------|
| 1.   | Antrykot                     | Kg  | 55                            |
| 2.   | Boczek tradycyjny            | Kg  | 23                            |
| 3.   | Boczek wędzony               | Kg  | 81                            |
| 4.   | Filet z indyka               | Kg  | 138                           |
| 5.   | Filet z kurczaka             | Kg  | 595                           |
| 6.   | Goleń wołowa z kością        | Kg  | 45                            |
| 7.   | Karkówka                     | Kg  | 517                           |
| 8.   | Kiełbasa biała surowa        | Kg  | 44                            |
| 9.   | Łopatka wieprzowa b/k        | Kg  | 312                           |
| 10.  | Mięso mielone wieprzowe      | Kg  | 108                           |
| 11.  | Noga z kurczaka              | Kg  | 28                            |
| 12.  | Ogony wołowe                 | Kg  | 47                            |
| 13.  | Polędwiczki wieprzowe        | Kg  | 273                           |
| 14.  | Schab b/k                    | Kg  | 298                           |
| 15.  | Słonina                      | Kg  | 60                            |
| 16.  | Skrzydło indycze             | Kg  | 35                            |
| 17.  | Szponder                     | Kg  | 72                            |
| 18.  | Szyja indycza                | Kg  | 9                             |
| 19.  | Udziec z kurczaka            | Kg  | 407                           |
| 20.  | Wołowina extra               | Kg  | 139                           |
| 21.  | Żeberka paski                | Kg  | 64                            |

Dostawy mięsa i wędlin odbywać się będą do 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6.00 –8:00. 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 i wędliny powinny pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej.

Mięso i wędliny powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.

Dostarczone mięso i wędliny muszą być świeże, nie mrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.

Mięso i wędliny powinny 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 i wędliny muszą 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 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 zamawianego mięsa i wędlin będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

