

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest:

**Sukcesywna dostawa mięsa dla Internatu Zespołu Szkół Technicznych
w Płocku w 2020 roku**

Zamawiający: Zespół Szkół Technicznych
ul. Kilińskiego, 09-402 Płock
REGON: 142 712 054
str. internetowa. www.zstplock.pl
e-mail sekretariat_zst@o2.pl
tel. 24 364 27 30 fax 24 364 27 31
godziny pracy szkoły: pon-pt. godz. 8.00-15.00

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

Lp	Nazwa	Jm.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1	Filet z kurczaka bs/bk	kg	1880					
2	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	306					
3	Kości wędzone	kg	65					
4	Mięso mielone	kg	968					
5	Podudzia z kurcząt	kg	560					
6	Porcje rosółowe	kg	1023					
7	Schab wieprzowy	kg	590					
8	Szynka wieprzowa bs/bk	kg	237					
9	Wołowina gulaszowa	kg	98					
10	Wołowina miękka	kg	439					
11	Żeberka wędzone	kg	33					
			RAZEM					

1. Dostawy mięsa będą odbywały się w godzinach od 6.00 – 8.00
2. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
3. Dostarczone mięso musi być świeże, nie mrożone z odpowiednim, ważnym terminem przydatności do spożycia,
4. Mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej,
5. 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



6. Mięso nie może odznaczać się:
 - obcymi zapachami,
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem,
 - nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
 - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy mięsa w opakowaniach),
5. 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,
6. Dostarczone mięso powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku artykułów spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośrednio.

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 mrozonek będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Technicznych
w Płocku

[Signature]
mgr inż. Mariusz Tyburski