



Załącznik 1

Płock, 2018-12-14

**SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ
„SUKCESYWNA DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN
DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA 2019 R.”**

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 szacowanych ilości wymienionych poniżej:

<i>Lp.</i>	<i>Towar</i>	<i>Jedn. miary</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>
1	skrzydła kurczak	kg	197,46
2	kurczak	kg	29,08
3	kielbasa biała surowa	kg	19,94
4	skrzydła indyk	kg	8,79
5	filet z kurczaka	kg	291,37
6	mielone z łopatki 500g	szt	142,00
7	mielone wieprzowe 500g	szt	15,00
8	mięso mielone extra 420g	szt	31,00
9	wątróbka drobiowa	kg	13,58
10	szynka kulka	kg	37,78
11	karkówka	kg	50,96
12	boczek wędzony surowy	kg	9,12
13	boczek wędzony	kg	7,91
14	boczek surowy	kg	9,93
15	wieprzowina gulaszowa	kg	32,40
16	schab b/k	kg	32,04
17	kielbasa wiejska	kg	3,18
18	szyja indyk	kg	54,96
19	kielbasa z szynki i schabu	kg	14,24

Szkoła Podstawowa nr 15
im. św. Franciszka z Asyżu w Płocku

09-402 Płock, ul. Przyszkołna 22
tel. (24) 264 13 09 fax. (24) 365 92 64
e-mail: sp15plock@poczta.fm
www.sp15plock.edupage.org



20	połędwiczkę wieprzową	kg	22,31
21	żeberka paski	kg	122,00
22	kiełbasa podwawelska	kg	8,65
23	golonka	kg	1,10
24	udziec z kurczaka	kg	14,70
25	podudzie z kurczaka	kg	35,62
26	szponder	kg	10,76
27	karkówka	kg	50,94
28	golonka	kg	5,20
29	filet z indyka	kg	100,00
30	żeberka mostki	kg	25,00
31	łopatka 1kg	kg	100,00

3. Warunki realizacji zamówienia:

1. Dostawy artykułów spożywczych odbywać się będą od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.30 – 9:00.
2. 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.
3. Dostarczone mięso i wędliny muszą posiadać odpowiedni, ważny termin przydatności do spożycia.
4. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 15
im. św. Franciszka z Asyżu w Płocku
Agnieszka Harabas
mgr Agnieszka Harabas