



**Załącznik 1**

Płock, 2019-12-17

**SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA  
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ  
„SUKCESYWNA DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN  
DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA 2020 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 poniżej:

<i>Lp.</i>	<i>Towar</i>	<i>Jedn. miary</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>
1	skrzydła kurczak	kg	178,94
2	kurczak	kg	37,36
3	kiełbasa biała surowa	kg	19,10
4	skrzydła indyk	kg	1,88
5	filet z kurczaka	kg	314,88
6	mielone z łopatki 500g	szt	22,00
7	mięso mielone extra 420g	szt	5,00
8	wątróbka drobiowa	kg	5,00
9	szynka kulka	kg	65,66
10	karkówka	kg	13,44
11	boczek wędzony surowy	kg	26,51
12	boczek wędzony	kg	2,00
13	boczek surowy	kg	2,00
14	wieprzowina gulaszowa	kg	78,14
15	schab b/k	kg	48,28
16	kiełbasa wiejska	kg	5,00
17	szyja indyk	kg	62,66
18	kiełbasa z szynki i schabu	kg	36,00

**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](mailto:sp15plock@poczta.fm)  
[www.sp15plock.edupage.org](http://www.sp15plock.edupage.org)



19	połędwiczki wieprzowe	kg	5,00
20	żeberka paski	kg	51,66
21	kiełbasa podwawelska	kg	2,00
22	golonka	kg	1,60
23	udziec z kurczaka	kg	100,22
24	podudzie z kurczaka	kg	10,00
25	szponder	kg	11,58
26	karkówka	kg	47,22
27	golonka	kg	18,38
28	filet z indyka	kg	5,00
29	żeberka mostki	kg	2,10
30	biała kiełbasa Peklimar surowa	kg	10,00

**3. Warunki realizacji zamówienia:**

1. Dostawy mięsa i wędlin 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.

**P. O. DYREKTORA**  
Szkoły Podstawowej Nr 15  
im. św. Franciszka z Asyżu w Płocku  
*Radosław Siłkowski*  
mgr Radosław Siłkowski