

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## NA

Dostawę mięsa i wędlin dla potrzeb stołówki szkolnej  
przy  
Zespole Szkół w Goździe i Zespole Szkół w Kuczkach Kolonii  
do 30.06.2013 r.

§ 1. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert równoważnych, ale o parametrach nie gorszych niż wyspecyfikowane w § 2.

§ 2. Opis przedmiotu : Mięso i wędliny

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość
1	2	3	4
1.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	<b>2 400</b>
2.	Żeberka wieprzowe	kg	<b>700</b>
6.	Boczek wędzony	kg	<b>100</b>
7.	Schab b/k	kg	<b>250</b>
8.	Kiełbasa zwyczajna	kg	<b>250</b>
9.	Kiełbasa wiejska	kg	<b>250</b>
10.	Kurczak	kg	<b>1 100</b>
11.	Filet z piersi kurczaka	kg	<b>1 150</b>
14.	Wołowina z/k (szponder)	kg	<b>80</b>
15.	Wołowina z/k (rozbratel)	kg	<b>80</b>
16.	Indyk – II kl. mięso drobne	kg	<b>250</b>
17.	Słonina	kg	<b>150</b>
18.	Smalec	kg	<b>100</b>
19.	Flaki wołowe	kg	<b>300</b>
20.	Szynka b/k wieprzowa	kg	<b>80</b>
21.	Karczek wieprzowy b/k	kg	<b>250</b>
22.	Wołowina gulaszowa	kg	<b>550</b>
23.	Boczek surowy	kg	<b>25</b>
24.	Wołowina szynka b/k	kg	<b>100</b>
25.	Kurczak drobny b/k	kg	<b>250</b>

## **Obowiązki wykonawcy**

1. Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach i w terminach uzależnionych od bieżących potrzeb, zgłaszanych telefonicznie przez Zamawiającego. Wykonawca dostarczał będzie towar we wskazanym terminie w godzinach od 7<sup>00</sup> do 7<sup>30</sup> swoim środkiem transportu, na swój koszt i ryzyko. Inna godzina dostawy dozwolona jest tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z intendentem.
2. Przy dostawie towaru, nie ma możliwości przedłożenia częściowego dokumentu dostawy, wymagana jest faktura obejmująca produkty z tej dostawy.
3. Towar zakwestionowany Wykonawca wymieni na inny pełnowartościowy w ciągu 45 minut od zakwestionowania towaru.
4. Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP niezbędne w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
  - odpowiednie normy jakościowe lub atesty
  - odpowiednie oznakowanie i termin przydatności do spożycia
  - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu
  - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu
5. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności uniemożliwiających Wykonawcy terminowe zrealizowanie dostawy, w ciągu 45 minut zapewnić usługę zastępczą, aby dowóz produktów a tym samym przygotowanie i podanie obiadu mogło odbyć się terminowo.
6. Termin przydatności do spożycia wszystkich dostarczonych towarów nie powinien być krótszy niż 2/3 terminu przydatności zalecanego przez producenta.

## **Obowiązki zamawiającego**

1. Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie telefonicznie do godz. 12<sup>00</sup> w dniu poprzedzającym dzień planowanej dostawy.
2. Zapewnienie sprawdzenia zgodności dostarczanego asortymentu i jego ilości ze złożonym zamówieniem bezpośrednio przy odbiorze.
3. Potwierdzenie pisemne zgodności w w/w zakresie nastąpi bezpośrednio przy odbiorze.
4. W przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Zamawiający telefonicznie zgłosi wykonawcy konieczność wymiany zakwestionowanego asortymentu pod względem jakościowym, ilościowym oraz terminów ważności.