

Znak sprawy: SP3NT.271.16.2024

**ZAMAWIAJĄCY**

**Szkoła Podstawowa nr 3 im. Feliksa Szołdrskiego w Nowym Tomysłu**  
**os. Północ 25**  
**64-300 Nowy Tomyśl**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Ogólna charakterystyka zamówienia: sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej nr 3 im. Feliksa Szołdrskiego w Nowym Tomysłu przez okres 12 miesięcy, planowany okres rozpoczęcia i zakończenia zamówienia: od 08.01.2025 r. do 07.01.2026 r.
2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, jaja, ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, warzywa, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
3. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
4. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
5. Warzywa i owoce powinny być:
  - a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
  - b) Barwa: Typowa dla odmiany;

**Znak sprawy: SP3NT.271.16.2024**

- c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
  - d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
  - e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
6. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
  7. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
  8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych dosiedziiby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
  9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
  10. Zakres przedmiotowy zawierają załączniki nr 2A – 2G do SWZ Formularze cenowe, zawierające pozycje wymagane przez Zamawiającego wraz z ilościami.
  11. Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub systemem HACCP. Każdy dostarczony produkt winien być Extra lub 1 klasy, zgodny z Polską Normą i zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.