

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej Liceum Ogólnokształcącego im. Władysława Zawadzkiego w Wisznicach.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych z podziałem na poszczególne asortymenty. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na wszystkie części zamówienia lub wybrane części zamówienia w asortymencie. Zamawiający może udzielić zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania o udzielenie zamówienia.
3. Załącznik nr 3 - formularz cenowy, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.
4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie spowodowanej w szczególności zmienną ilością uczniów stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą i epidemiologiczną w kraju, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności szkoły. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
5. Podział zamówienia na części wg Załącznika cenowego nr 3 do SWZ:
Część I Produkty ogólnospożywcze (CPV:15800000-6)
Część II Świeże owoce i warzywa (CPV:15300000-1)
Część III Mięso wieprzowe, drobiowe i produkty mięsne (CPV:15110000-2, 15112000-6, 15131130-5, 15131135-0)
Część IV Mrożonki (CPV:15331170-9, 15220000-6)
Część V Pieczywo (CPV:15810000-9)
Część VI Mleko i produkty mleczarskie (CPV:15500000-3)
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć podmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość w dni robocze codziennie od poniedziałku do piątku (lub w zależności od potrzeb Zamawiającego) w godzinach 7.00 - 8.00
7. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo.
8. Ilekroć w Umowie jest mowa o "dniach roboczych", należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. 2025 poz. 296)
9. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
10. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, pieczywo, 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 mieć oznakowani widoczne datę terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy.

11. 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.
12. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
13. Warzywa i owoce powinny być:
 - a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników), nieuszkodzone
 - b) barwa: typowa dla odmiany;
 - 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.
14. 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 nie szczelne.
15. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
16. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych 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 (Dz. U. 2023 poz. 1448) 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.
17. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do szkoły, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzania zgodności towaru z zamówieniem.

II. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn. świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz nie zanieczyszczone

(zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.
5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z załącznikiem nr 3 (część zamówienia) do SWZ.

III. Obowiązki Zamawiającego

1. Wskazanie miejsca dostawy i rozładunku towarów.
2. Zamawiający zobowiązany jest każdorazowo dokonać sprawdzenia ilościowego i jakościowego każdego bieżącego zamówienia.
3. Zamawiający zobowiązany jest do terminowego opłacania dostaw zgodnie z fakturami wystawionymi i dostarczonymi przez Wykonawcę.