

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ogólna charakterystyka zamówienia: „Zakup i dostawa artykułów spożywczych do stołówki Internatu Technikum Handlowo-Ekonomicznego w Białymstoku Zespołu Szkół Handlowo Ekonomicznych im. Mikołaja Kopernika w Białymstoku”.

1. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze jajka, ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, warzywa mrożone, warzywa, owoce i orzechy, warzywa przetworzone, ziemniaki, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, drób, 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.

2. 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 zepsute, uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

3. 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.

4. 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;
- 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.

5. 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.

6. Mięso, wędliny, drób , ryby 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. Przewożone w odpowiedniej temperaturze i warunków sanitarnych pojazdu.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do Internatu Zespołu Szkół Handlowo Ekonomicznych im. Mikołaja Kopernika w Białymstoku ul. Bema 103 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 (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) 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.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar rozładował go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

9. Zakres przedmiotowy zawiera załącznik nr 3a-g do SWZ (Formularz cenowy), zawiera pozycje wymagane przez Zamawiającego wraz z ilościami.