

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ I- SPRZEDAŻ I DOSTAWA PIECZYWA

Rozdział 1
Warunki ogólne

Sprzedawane i dostarczane pieczywo musi spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 VII 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Do grupy tej należą produkty takie jak chleb graham, chleb razowy, chleb mieszany, bułki, drożdżówki, ciasta, bułka tarta. Produkty te muszą spełniać najwyższe standardy. Wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, kęsy bardzo dobrze wyrośnięte. Barwa skórki i jej grubość charakterystyczne dla danego rodzaju pieczywa. Miękkisz elastyczny, z drobnymi równomiernymi porami, suchy w dotyku, bardzo dobrze krojący się. Smak i zapach aromatyczne, właściwe dla danego rodzaju pieczywa. Szczegółowe wymagania dotyczące poszczególnych produktów zamieszczono w tabeli poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu Proponowana gramatura lub wielkość opakowania	j.m	Ilość zamówienia na okres 02 styczeń - 24 grudzień 2020 r.	Stawka VAT (%)	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób częstotliwości i szybkość realizacji zamówienia
1	2	3	4	7	10	11
1	Chleb graham krojony lub cały 600g	szt.	400	5	2 dni na każdy rodzaj pieczywa pakowanego	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni robocze w godzinach 05:00 – 06:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia
2	Chleb razowy z ziarnem dyni i słonecznika krojony lub cały 600g	szt.	100	5		
3	Chleb razowy z komosą, siemieniem, pszenicą łamaną 350g	szt.	100	5		
4	Chleb wiejski na naturalnym zakwasie krojony lub cały 650g	szt.	300	5		
5	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie krojony lub cały 650g	szt.	700	5		
6	Chleb żytni bez drożdży na naturalnym zakwasie 350g	szt.	150	5		
7	Chleb żytni z żurawiną 350g	szt.	100	5		
8	Bułka zwykła 100g	szt.	350	5		
9	Bułka zwykła 50g	szt.	450	5		

10	Bułka maślana i rogalie 100g	szt.	450	5		zamówienia.
11	Bułka grahamka 100g	szt.	800	5		
12	Bułka orkiszowa 60g	szt.	300	5		
13	Bułka kukurydziana 80g	szt.	350	5		
14	Bułka z ziarnami (słonecznik, sezam itp.) 60g	szt.	350	5		
15	Mini Pizza	szt.	140	5		
16	Sztangiel 100g	szt.	300	5		
17	Zapiekanka - sztangiel 200g	szt.	250	5		
18	Drożdżówki z nadzieniem (ser, jabłko, morela, jagoda, itp.) 100g- maksymalna zawartość cukru 15g, tłuszczu - 10g, soli 1,2g na 100g produktu	szt.	600	8		
19	Obwarzanek 100 g	szt.	250	5		
20	Rożek francuski z serem 200g	szt.	140	8		
21	Ciasto francuskie z jabłkiem 200g	szt.	140	8		
22	Pączki z różą itp. 100g	szt.	250	8		
23	Muffiny, szt (mające w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	szt.	200	8		
24	Ciasto szarlotka Sernik (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	15	8		
25	Sernik (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	10	8	3 dni	
26	Babka różne smaki (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	10	8	5 dni	
27	Keks(mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	10	8	5 dni	
28	Groszek ptysiowy	kg	25	23	30 dni	

29	Bułka tarta z bułki (luksusowa) 500g	kg	100	5	30 dni
30	Drożdże piekarskie; kg	kg	1	23	30 dni

Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury wskazanej w powyższej tabeli.

Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu i z nazwą w formularzu cenowym. Również cena wykazana na fakturze musi być zgodna z ceną z formularza cenowego.

Rozdział 2

Miejsce i termin dostawy

Zespół Szkół Plastycznych im. P. Michałowskiego, 35-051 Rzeszów, ul. Staszica 16a, pomieszczenia magazynów intendenta.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w miarę potrzeb Kupującego w terminie: od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż od 02 stycznia do 24 grudnia 2020 r.

Szczegóły dotyczące czasu dostaw określone zostały w powyższej tabeli kolumna nr 7.

Rozdział 3

Pozostałe warunki

- I. Sprzedawca będzie realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002r w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.
- II. Kupujący wymaga aby Sprzedawca ubiegający się o zamówienie dostarczał:
 - 1) produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
 - 2) artykuły nie wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - 3) produkty świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie przydatności do spożycia dla danego produktu(określono w tabeli-kolumna 6)
 - 4) asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu- Zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
 - 5) artykuły były pierwszego gatunku,
 - 6) dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,
 - 7) posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
 - 8) Sprzedawca dostarczał będzie asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP,

w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,

- 9) transport do siedziby Kupującego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 10) pojemniki oraz opakowania posiadały atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, dostawa była realizowana zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 11) dostarczane produkty były czyste
- 12) jeżeli Kupujący przy odbiorze artykułów stwierdzi, że jakość i/lub ilość jest niezgodna ze złożonym zamówieniem lub towar jest wadliwy, to Sprzedający w czasie określonym w przedstawionej ofercie od zgłoszenia przez Kupującego (pisemnie, lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście na podstawie spisanego protokołu) dostarczy artykuł właściwy.

W przypadku braku dostarczenia produktu właściwego w terminie, o którym mowa w § 3 ust. 5 Kupujący ma prawo zamówić partię towaru u innego dostawcy a jej kosztami, powiększonymi o kwotę 200,00zł brutto, obciążyć Sprzedającego.

Rozdział 4

Dokumenty wymagane po podpisaniu umowy

Sprzedawca, z którym zostanie zawarta umowa jest zobowiązany w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy do złożenia następujących oświadczeń:

- 1) Oświadczenie o spełnianiu wymogów wynikających z systemu HACCP zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171, poz. 122)
- 2) Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP