

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ II – SPRZEDAŻ I DOSTAWA PRODUKTÓW MLECZARSKICH

Rozdział 1
Warunki ogólne

Sprzedawane i dostarczane produkty mleczarskie muszą 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: mleko pasteryzowane, sery twarogowe, sery żółte, serki topione, serki homogenizowane, serki pleśniowe, masło, margaryny, śmietana, kefir, jogurty, maślanka itp. Szczegółowe wymagania dla poszczególnych produktów zawarte zostały w poniższej tabeli .

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	Jogurt owocowy mały, różne smaki; 195g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	500	5	14 dni	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 zamówienia.
2	Owsianka mała, różne smaki; 180 g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	300	8		
3	Jogurt grecki owocowy 150g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	300	5		
4	Jogurt owocowy różne smaki; 122g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	300	5		
5	Jogurt owocowy, różne smaki; 115g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g	szt.	300	5		

	tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu				
6	Jogurt owocowy mały różne smaki; 150g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	400	5	
7	Jogurt naturalny; 200g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	400	5	
8	Jogurt naturalny; 5l-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	l	60	5	
9	Jogurt pitny butelka 250g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	200	5	14dni
10	Jogurt z ziarnami 140g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	300	8	14dni
11	Kefir kubek mały; 200g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	350	5	
12	Kefir kubek;400g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	10	5	7dni
13	Maślanka,400g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	30	5	
14	Napój jogurtowy, różne smaki, 290g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	200	5	14 dni
15	Ser żółty różnego typu: Żółty Mazur, Edamski, Gouda, Salami oczko, itp.; kg	kg	150	5	30 dni

16	Ser żółty z dużymi dziurami: Edam rycki, Edamer, Baron; kg	kg	50	5	
17	Ser żółty wędzony	kg	50	5	30 dni
18	Serek śniadaniowy naturalny; 100g	szt.	140	5	7 dni
19	Twarożek wiejski czysty;180g	szt.	210	5	14 dni
20	Ser biały plasterkowany 150g	szt.	100	5	
21	Serek do chleba (czysty lub z dodatkami); 100g	szt.	180	5	
22	Serek homogenizowany naturalny; 150g	szt.	140	5	
23	Serek fromage naturalny; 100g	szt.	150	5	
24	Serek homogenizowany (czysty lub z dodatkami); 150g	szt.	210	5	
25	Serek topiony krążek (czysty lub z dodatkami); 200g	szt.	20	5	30 dni
26	Serek ziarnisty z owocami, 150g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	400	5	14dni
27	Serek homogenizowany,125 g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	210	5	
28	Serek homogenizowany, różne smaki; 140 g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	250	5	
29	Ser feta; 270g	szt.	100	5	
30	Ser mozzarella; 250g	szt.	150	5	30dni
31	Ser camembert naturalny; 120g	szt.	150	5	
32	Ser wiórki typu parmezan	kg	10	5	
33	Ser mascarpone, 250g	szt.	35	5	

34	Śmietana pasteryzowana 10%, kubki 330-350g	szt.	450	5	10 dni
35	Jogurt grecki ,400g	szt.	70	5	
36	Śmietana pasteryzowana 18%, kubki 350g	szt.	250	5	
37	Śmietana 30%, 500ml	szt.	100	5	
38	Twaróg wiejski półtłusty folia, kg	kg	170	5	14 dni
39	Twaróg wiejski półtłusty krajanka, kg	kg	170	5	
40	Twaróg chudy folia; kg	kg	20	5	
41	Masło extra w kostkach ze śmietanki pasteryzowanej z mleka; zawartość tłuszczu 82% w tym kwasy tłuszczowe nasycone 61g na 100g produktu; bez barwników; 200g	szt.	1900	5	30 dni
42	Margaryna zwykła; 250g	szt.	300	5	
43	Margaryna o zaw. tłuszczu 80%- do smażenia i pieczenia; 250g	szt.	150	5	
44	Mleko spożywcze pasteryzowane; 2%; 0,9 l	szt.	900	5	7 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 spisane go 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. 1225
- 2) Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP