

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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.

Zamawiający wymaga dostarczenia towaru wolnego od wad.

Wykonawca w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego tj., że jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy), zobowiązany jest **w czasie do 4 godzin** od zgłoszenia przez Zamawiającego (pisemnie lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście na podstawie spisane go protokołu) do dostarczenia artykułu/ów właściwego/ych tj. wolnego/ych od wad.

Czas ten może ulec skróceniu zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w druku OFERTA (w ramach kryterium pozacenowego – czas reakcji).

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. Mięksiz 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 od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od 02 stycznia - 24 grudzień 2026 r.	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób częstotliwości i szybkość realizacji zamówienia
1	2	3	4	5	6
1	Chleb graham krojony lub cały waga min. 600g -650g	szt.	290	2 dni na każdy rodzaj pieczywa pakowanego	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni
2	Chleb razowy z ziarnem dyni i słonecznika krojony lub cały waga min.600g-650g	szt.	120		
3	Chleb wiejski na naturalnym zakwasie krojony lub cały waga min.600g-650g	szt.	150		

4	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie krojony lub cały waga min.600g- 650g	szt.	475	robocze w godzinach 05:00 – 06:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia.
5	Chleb żytni bez drożdży na naturalnym zakwasie waga min.350g-400g	szt.	260	
6	Chleb żytni z żurawiną waga min.350g-400g	szt.	16	
7	Bułka zwykła waga min.100g-120g	szt.	245	
8	Bułka zwykła waga min.50g-60g	szt.	400	
9	Bułka maślana i rogalce waga min-100g-120g	szt.	460	
10	Bułka grahamka waga min.50g-60g	szt.	530	
11	Bułka kukurydziana waga min. 70g-80g	szt.	300	
12	Bułka z ziarnami (słonecznik, sezam itp.) waga min.50g- 60g	szt.	375	
13	Mini Pizza waga min 100g-120g	szt.	210	
14	Sztangiel waga min.50g-60g	szt.	400	
15	Zapiekanka - sztangiel waga min.200g-210g(podłużna bułka pszenna bez dodatków, baza do wykonania zapiekanki)	szt.	190	
16	Drożdżówki z nadzieniem (ser, jabłko, morela, jagoda, itp.) waga min.100g-120g- maksymalna zawartość cukru 15g, tłuszczu - 10g, soli 1,2g na 100g produktu	szt.	420	
17	Obwarzanek waga min.100 g-120g	szt.	300	
18	Rożek francuski z serem waga min 175g-220g	szt.	200	
19	Ciasto francuskie z jabłkiem waga min 175g- 200g	szt.	200	
20	Pączki z różą itp. waga min.100g -120g	szt.	100	
21	Muffiny/Kremówka, waga min,75g-100g(mające w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	szt.	130	
22	Ciasto szarlotka (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	7	3dni

23	Sernik (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	7	3 dni
24	Babka różne smaki (mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	3	5 dni
25	Keks(mający w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	kg	3	5 dni
26	Groszek ptysiowy	kg	11	30 dni
27	Bułka tarta z bułki (luksusowa) waga min.500g -520g	kg	70	30 dni
28	Grzanki z pieczywa pszennego	kg	3	30 dni
29	Chałka z kruszonką waga 480-500g(mająca w składzie jako dodatek tłuszczu masło lub olej roślinny)	szt.	25	2 dni na każdy rodzaj pieczywa pakowanego

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 od strony Galerii Miejskiej ul. Dąbrowskiego 29
Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w miarę potrzeb Kupującego w terminie: od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż od 02 stycznia 2026r. do 24 grudnia 2026 r.

Szczegóły dotyczące czasu dostaw określone zostały w powyższej tabeli kolumna nr 6.

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 wskazujące oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - 3) produkty świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie

przydatności do spożycia dla danego produktu(określono w tabeli-kolumna 5)

- 4) asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład, wartości odżywcze), 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) **Kupujący zastrzega sobie, że po podpisaniu umowy dostarczone produkty, których składki zostaną zaakceptowane- będą dostarczane przez cały okres trwania umowy. W wyjątkowych, uzasadnionych i udokumentowanych sytuacjach, jeden raz w czasie trwania umowy można dokonać zmiany składu produktu, zmiana ta musi być zaakceptowana przez referenta do spraw żywienia.**
- 13) 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 300,00zł brutto, obciążyć Sprzedającego.
- 14) W przypadku wystąpienia dostaw w opakowaniach objętych systemem kaucyjnym, Wykonawca zobowiązany jest do:

a. wykazania na fakturze wartości kaucji oraz liczby opakowań kaucyjnych w odrębnej pozycji, niezależnej od ceny towaru;

b. przekazania Zamawiającemu zestawienia ilościowego opakowań kaucyjnych dostarczonych w danym okresie rozliczeniowym;

c. prowadzenia dokumentacji potwierdzającej uiszczenie i ewentualny zwrot kaucji, w sposób umożliwiający jej weryfikację przez Zamawiającego;

d. zapewnienia możliwości zwrotu opakowań kaucyjnych w miejscu dostawy;

e. odbioru od Zamawiającego zwróconych opakowań kaucyjnych nie rzadziej niż raz w miesiącu;

f. dokonania zwrotu wartości kaucji za odebrane opakowania na rachunek bankowy Zamawiającego w terminie do 7 dni od dnia odbioru opakowań, lub – za zgodą Zamawiającego – poprzez wzajemne potrącenie należności przy kolejnej fakturze rozliczeniowej.

Kaucje za opakowania objęte systemem kaucyjnym nie stanowią części ceny towaru i nie będą objęte wynagrodzeniem Wykonawcy.

REFERENT

mgr inż. Beata Stróż