

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
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.

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 spisanego 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: 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 od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od 02 styczeń - 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	Jogurt owocowy mały z probiotykami, różne smaki; pojemność min.120g-130g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	180	14 dni	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Realizacja dostawy odbywać się
2	Owsianka mała, różne smaki; pojemność min. 170g-180 g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	180		
3	Jogurt grecki owocowy, pojemność min.140g-150g- nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	330		

4	Jogurt owocowy różne smaki; pojemność min.160g-170g- nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	200		będzie w dni robocze w godzinach 05:00 – 06:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia.
5	Jogurt owocowy, różne smaki; pojemność min.115g-125g- nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	60		
6	Jogurt owocowy mały różne smaki; pojemność min.150g-160g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	180		
7	Jogurt naturalny; pojemność min.180g-200g- nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	320		
8	Jogurt naturalny; pojemność min.5l-5,2l nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	l	60		
9	Jogurt pitny butelka pojemność min. 240g-250g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	400	14dni	
10	Jogurt z ziarnami pojemność min.130g-140g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	50	14dni	
11	Kefir kubek mały; pojemność min.190g-200g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	200	7dni	
12	Kefir kubek lub butelka;370-380g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.			
13	Maślanka, pojemność min.390g-400g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	5		
14	Napój jogurtowy, różne smaki, pojemność min.280g-300g -nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	130	14 dni	
15	Ser żółty różnego typu: Żółty Mazur, Edamski, Gouda, Salami oczko, itp.; kg	kg	115	30 dni	
16	Ser żółty z dużymi dziurami: Edam rycki, Edamer, Baron; kg	kg	70		
17	Ser żółty wędzony, kg	kg	16	30 dni	
18	Serek śniadaniowy naturalny; pojemność min.100g-110g	szt.	30	7 dni	
19	Twarożek wiejski czysty; pojemność min.170g-180g	szt.	50	14 dni	
20	Serek wiejski wysokobiałkowy, zaw. białka min 15g/100g produktu pojemność min.190-200g	szt.	165		
21	Ser biały plasterkowany pojemność min.140g-150g	szt.	0		
22	Serek do chleba (czysty lub z dodatkami); opakowanie min.95g-100g	szt.	50		

23	Serek homogenizowany naturalny ; opakowanie min.140g-150g	szt.	200	30 dni
24	Serek fromage naturalny; opakowanie min.95g-100g	szt.	35	
25	Serek homogenizowany (czysty lub z dodatkami); opakowanie min.130g-140g	szt.	120	
26	Serek saszetka min.80g-90g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	400	
27	Deser serowy puszysty min.80g-90g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu,0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	480	
28	Serek homogenizowany opakowanie min. 145g-150g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu (prosty skład)	szt.	180	
29	Skyr jogurt typu islandzkiego różne smaki, opakowanie min. 330-350g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu(prosty skład)	szt.	650	
30	Jogurt pitny bez laktozy, różne smakiopakowanie min. 240-250ml-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	30	14dni
31	Serek topiony krążek (czysty lub z dodatkami); opakowanie min.175g-180g	szt.	5	
32	Serek ziarnisty z owocami, opakowanie min. 140g-150g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	500	
33	Serek homogenizowany, opakowanie min.135 g-140g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	190	
34	Serek homogenizowany, różne smaki; opakowanie min.130 g-140g-nie więcej niż 13,5g cukrów,10g tłuszczu, 0,4g soli na 100g/ml produktu	szt.	250	30dni
35	Ser feta; opakowanie min. 260g- 270g	szt.	70	
36	Ser mozzarella; opakowanie min. 240g-250g	szt.	90	
37	Ser camembert naturalny; opakowanie min.115g-125g	szt.	120	
38	Ser wiórki typu parmezan	kg	15	10 dni
39	Ser mascarpone, opakowanie min.220g-250g	szt.	9	
40	Śmietana pasteryzowana 12%, kubki pojemność min.330-350g	szt.	330	
41	Jogurt grecki, pojemność min. 380g-400g	szt.	150	
42	Śmietana pasteryzowana 18%, kubki pojemność min.300g-330g	szt.	100	
43	Śmietana 30%, pojemność min.500ml	szt.	53	
44	Twaróg wiejski chudy folia, kg	kg	120	14 dni
45	Twaróg wiejski chudy krajanka, kg	kg	50	

46	Masło extra w kostkach ze śmietanki pasteryzowanej z mleka; zawartość tłuszczu 82% w tym kwasy tłuszczowe nasycone 61g na 100g produktu; bez barwników; opakowanie min. 180g-200g	szt.	1060	30 dni
47	Mleko spożywcze pasteryzowane; 2%; pojemność min 0,9-1l butelka	szt.	900	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 2026 r. 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) **przed podpisaniem umowy należy dostarczyć formularz cenowy zawierający właściwe nazwy artykułów, które będą stosowane na dokumentach WZ i na FV oraz etykiety tych artykułów do zatwierdzenia przez Zamawiającego (Zespół Szkół Plastycznych im. Piotra Michałowskiego w Rzeszowie) - zawierające opis składników oraz wartość odżywczą artykułu, świadczące o spełnieniu wymogów zawartych w Rozporządzeniu 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. Kupujący zastrzega sobie, że po podpisaniu umowy dostarczone produkty, których składy 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 przed podpisaniem umowy**
- 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,
- 14) 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. 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