

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
SPRZEDAŻ I DOSTAWA PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH, DROBIOWYCH, MIĘSA I PRODUKTÓW
MIĘSNYCH PRZETWORZONYCH

Rozdział 1
Warunki ogólne

Sprzedawane i dostarczane produkty zwierzęce 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 spisane go protokołu) do dostarczenia artykułu/ów właściwego/yh tj. wolnego/yh 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 : mięsa: wołowe, wieprzowe, drobiowe; podroby, wędliny, pasztety, parówki, kabanosy itp. W przypadku tej grupy bardzo ważna jest nienaganna jakość dostarczanych produktów. Każdorazowo ocenie podlegać będą wyróżniki fizyczne takie jak: wygląd zewnętrzny, zapach. Muszą one spełniać wymagania dla poszczególnych gatunków mięsa. Szczegółowe wymagania dotyczące poszczególnych produktów zamieszczono 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 - 24grudzień 2026r.	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób częstotliwości i szybkość realizacji zamówienia
1	2	3	4	5	6
1	Boczek wędzony świeży, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	60	7 dni	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie.
2	Kiełbasa mocno wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	11		



3	Kiełbasa podwawelska, zawartość mięsa wieprzowego min. 84%, kg	kg	60
4	Kiełbasa głogowska, min. 111g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg- bez wzmacniaczy smaku	kg	45
5	Kiełbasa półsucha, min. 106g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg -bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	30
6	Kiełbasa sucha drobiowo-wieprzowa, min. 84g mięsa drobiowego z kurczaka oraz 29g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	14
7	Kiełbasa sucha drobiowa, min. 97g mięsa z kurczaka oraz 25g mięsa z indyka na 100g gotowego wyrobu, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów -kg	kg	22
8	Lencz królewski, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg	kg	5
9	Szynka w siatce gotowana, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%, kg	kg	38
10	Szynka swojska, min. 115g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów, kg	kg	47
11	Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 81%, kg	kg	17
12	Szynka, zawartość mięsa wieprzowego min. 87%, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	10

Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni robocze w godzinach 05:00 – 06:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia.

Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni robocze w godzinach 06:00 – 08:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia

13	Wędlina z fileta drobiowego, zawartość mięsa drobiowego min. 93%, kg	kg	20
14	Polędwica wieprzowa ,zawartość mięsa wieprzowego min. 96%, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	32
15	Filet wędzony z indyka, zawartość mięsa z indyka min 95%,bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	28
16	Schab swojski, min. 115g schabu wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	38
17	Parówka wieprzowa, min. 110g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu,bez wzmacniaczy smaku kg	kg	88
18	Kornetki, zawartość min. 76% mięsa wieprzowego oraz 6% mięsa z kurczaka, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów kg	kg	38
19	Kabanosy wieprzowe, min. 137g mięsa wieprzowego na 100g gotowego wyrobu, kg bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów	kg	17
20	Pasztet pieczony , min. 90g mięsa wieprzowego,10g wątroby wieprzowej i 5g tłuszczu wieprzowego bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających i stabilizatorów , kg	kg	21

21	Schab b/ k świeży, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra-świeży, część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, niemoczony, niemrożony i nierozmrażany, kg	kg	236	
22	Karkówka b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra-świeża, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, niemoczona, niemrożona i nierozmrażana., kg	kg	70	
23	Łopátka górka b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra-świeża, część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, niemoczona, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	60	2 dni

24	Mięso szynka kulka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra- świeża, część zasadnicza wieprzowiny - odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, niemoczona, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	120	
25	Mięso szynka zrazówka b/k świeże bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, kg	kg	0	
26	Pieczeń wołowa b/k świeża, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra- świeża, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny - przezroczysty, niemoczone, niemrożone i nierozmrażane, kg	kg	36	

27	Ligawa wołowa b/k świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny - przezroczysty, niemoczony, niemrożony i nierozmrażane. kg	kg	50		
28	Cielęcina łopatka od kości świeża bez przyrostu tłuszczu i skóry extra- świeża, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	15		
29	Szynka cielęca b/k świeża, bez przyrostu tłuszczu i skóry extra- świeża, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	15		
30	Szynka konserwowa, zaw. mięsa wieprzowego min. 54% , kg	kg	20		
31	Rosół wołowy z paska świeży extra- świeży, niemrożony i nierozmrażany, kg	kg			
32	Antrykot wołowy świeży extra- świeży, niemrożony i nierozmrażany, kg, kg	kg	7		
33	Szponder wołowy świeży extra- świeży, niemrożony i nierozmrażany, kg	kg	45		
34	Żeberka wędzone, kg	kg	18		
35	Filet z kurczaka świeży jakości pierwszej - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, niemoczony, niemrożony i nierozmrażany, kg	kg	450		

36	Podudzia z kurczaka świeże, jakości pierwszej, umyte i świeże, podobnej wielkości, o średniej wadze min. 90g - 110g. oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi, niemoczona, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	60
37	Udka z kurczaka świeże jakości pierwszej, umyte i świeże, podobnej wielkości, o średniej wadze min. 140g - 150g. oczyszczone, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi, niemoczona, niemrożona i nierozmrażana, kg	kg	210
38	Filet z indyka świeży jakości pierwszej, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, niemoczony, niemrożony i nierozmrażany, kg	kg	260
39	Żołądki indycze jakości pierwszej- świeże, niemrożone i nierozmrażane, kg	kg	29

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 wskazywały 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, wartość odżywcza), 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, 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 Sułóz