

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
SPRZEDAŻ I DOSTAWA RYB, RYB MROŻONYCH I PRZETWORÓW
Z RYB ORAZ WARZYW , OWOCÓW MROŻONYCH I ARTYKUŁÓW GARMAŻERYJNYCH
MROŻONYCH

Rozdział 1
Warunki ogólne

Sprzedawane i dostarczane produkty 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 mrożone: ryby, przetwory z ryb oraz produkty mrożone: owoce i warzywa. Produkty te mają spełniać wyróżniki produktów odpowiednio zamrożonych bez oznak przerwania łańcucha chłodniczego (zbrylenia, rozmiękczenie produktu). Zamrożony produkt powinien być najwyższej jakości. Do grupy tej należą również produkty mrożone: pierogi, pyzy, uszka. **Produkty te mają spełniać wyróżniki produktów odpowiednio zamrożonych bez oznak przerwania łańcucha chłodniczego (zbrylenia, rozmiękczenie produktu). Zamrożony produkt powinien być najwyższej jakości.** Produkt po przygotowaniu zgodnym z instrukcją zawartą na opakowaniu powinien zachować zwartą konsystencję (nie rozpadać się).

Produkty mrożone mają spełniać wyróżniki produktów odpowiednio zamrożonych bez oznak przerwania łańcucha chłodniczego (brak zbrylenia, rozmiękczenie produktu). Zamrożony produkt powinien być najwyższej jakości. Szczegółowe wymagania do 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 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	Dorsz Czarnik b/s filet, maks. 10% glazury, kg	kg	14	60 dni	Zamówienie telefoniczne produkty przywożone przez kontrahenta 1 – 2 razy w tygodniu lub wg potrzeb. Realizacja dostawy dzień po zamówieniu w godz. 7:00 – 12:00
2	Miruna b/s filet, maks. 10% glazury, kg	kg	230		
3	Łosoś ze skórą filet max 10% glazury, kg	kg	90		
4	Paluszki rybne całe, zawartość min. 65% fileta z mintaja w opakowaniach firmowych; kg	kg	24		
5	Panierowane steki lub filety, zawartość ryby 44-59% , bez wzmacniaczy smaku	kg	15		
6	Konserwa rybna w pomidorach min. 55% wsadu rybnego, puszka z otwieraczem: makrela, masa min.170g-190g	szt.	60		
7	Konserwy rybne w oleju, min. 55% wsadu rybnego, puszka z otwieraczem: makrela; masa min.170g-190g	szt.	55		
8	Tuńczyk kawałki w sosie własnym, puszka z otwieraczem, masa min.170g-190g	szt.	60		
9	Salatka rybna, min. 40% wsadu rybnego, puszka z otwieraczem, masa min.120-130g	szt.	25		
10	Paprykarz masa min.300g-310g	szt.	30		

11	Śledzie w oleju; w opakowaniach firmowych; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	23	4 dni	
12	Makreła wędzona tusze , świeża, wędzona na ciepło dymem olchowo - bukowym, solona naturalną solą, bez sztucznych konserwanów. kg	kg	20		
13	Uszka mrożone z pieczarkami- zawierające w składnikach farszu co najmniej 30%pieczarek, bez polepszaczy smakowych i substancji konserwujących	kg	9	60 dni	Zamówienie telefoniczne produkty przywożone przez kontrahenta 1 – 2 razy w tygodniu lub wg potrzeb. Realizacja dostawy dzień po zamówieniu w godz. 7:00 – 12:00
14	Brokuły różyczki mrożone, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	20		
15	Brukselka mrożona w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	5		
16	Kalafior różyczki mrożone w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	10		
17	Jarzynka 7 składnikowa, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	10		
18	Włoszczyzna w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	25		
19	Mieszanka kompotowa w opakowaniach firmowych ,wg bieżącego zamówienia, kg	kg	160		

20	Truskawki bez szypułek w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	30
21	Wiśnie bez pestek w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	10
22	Fasola szparagowa zielona cała w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	22,5
23	Fasola szparagowa żółta w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	52,5
24	Marchewka mini mrożona w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	37,5
25	Frytki karbowane do piekarnika na oleju rzepakowym lub słonecznikowym, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	42,5
26	Szpinak liście rozdrobnione w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	50
27	Warzywa na patelnię, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	80
28	Marchew z groszkiem, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	67,5

29	Ziemniaki ćwiartki na oleju rzepakowym lub słonecznikowym, do piekarnika w opakowaniach firmowych, kg	kg	70
30	Borówka amerykańska mrożona, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	12,5
31	Dynia kostka mrożona, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	35
32	Kukurydza mrożona, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	15
33	Groszek zielony, w opakowaniach firmowych, wg bieżącego zamówienia, kg	kg	10

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 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 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 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;

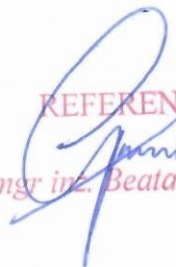
c. prowadzenia dokumentacji potwierdzającej uiszczenie i ewentualny zwrot kaucji, w sposób umożliwiający jej weryfikację przez Zamawiającego;

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 S.