|  |
| --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| **CZĘŚĆ III – SPRZEDAŻ I DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH** |

**Rozdział 1**

**Warunki ogólne**

Sprzedawane i dostarczane różne produkty spożywcze 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.

Grupa ta jest bardzo urozmaicona. Należą tu produkty przetworzone takie jaki: owoce i warzywa w zalewach, makarony, przyprawy, cukier, sól, ciastka suche, czekolady, pestki dyni i słonecznika, dżemy, powidła, herbaty, kakao, kawy zbożowe, kasze, ryż, płatki kukurydziane, ketchupy, koncentraty warzywne, soki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, miód, olej, oliwa z oliwek, ocet itp. Szczegółowe wymagania dla poszczególnych produktów zawarte zostały w poniższej tabeli .

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa artykułu ,  gramatura lub wielkość opakowania | j.m | Ilość zamówienia na okres  02 styczeń -  21 grudzień 2018 r. | Stawka VAT (%) | Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy | Sposób częstotliwości i szybkość realizacji zamówienia |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Ananas w syropie z otwieraczem, 340g | szt. | 150 | 8 | 60 dni | Zamówienie przekazane pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie, produkty przywożone przez kontrahenta 1 – 2 razy w tygodniu lub wg potrzeb. Realizacja dostawy dzień roboczy od daty złożenia w godz. 7:00-10:00. |
| 2 | Brzoskwinia w syropie z otwieraczem, 820g | szt. | 200 | 8 |
| 3 | Bazylia; 10g | szt. | 60 | 23 |
| 4 | Batonik zbożowy, różne smaki; 40g, | szt. | 200 | 5 |
| 5 | Batonik zbożowy 7 zbóż, różne smaki; 30g, | szt. | 200 | 5 |
| 6 | Bulion warzywny koncentrat; bez glutaminianu, zagęstników i konserwantów, butelka 300 ml | szt. | 50 | 8 |
| 7 | Ciastka śniadaniowe; różne smaki;6x50g= 300g | szt. | 200 | 23 |
| 8 | Cukier wanilinowy; 30g | szt. | 60 | 23 |
| 9 | Cynamon; 15g | szt. | 40 | 23 |
| 10 | Cukier kryształ krajowy, kg | kg | 400 | 8 |
| 11 | Cukier puder, kg | kg | 10 | 8 |
| 12 | Chlili, 15g | szt. | 20 | 8 |
| 13 | Chrzan tarty na kwasku cytrynowym; 270g | szt. | 80 | 8 |
| 14 | Ciastka zbożowe; różne smaki; 30 g | szt. | 650 | 23 |
| 15 | Ciastka, zbożowe i maślane, różne smaki; 150 g | szt. | 200 | 23 |
| 16 | Czekolada gorzka, zawartość kakao 70%, 100g | szt. | 600 | 23 |
| 17 | Curry, 20g | szt. | 40 | 23 |
| 18 | Cząber,10g | szt. | 30 | 8 |
| 19 | Czosnek niedźwiedzi cięty, 6g | szt. | 40 | 8 |
| 20 | Czosnek granulowany, 6g | szt. | 40 | 8 |
| 21 | Dynia łuskana; 80g | szt. | 200 | 8 |
| 22 | Dżem niskosłodzony bez sztucznych barwników i aromatów o zawartości cukru 35g w 100g produktu i owoców nie mniej niż 35g w 100g produktu, różne smaki, 280g | szt. | 400 | 8 |
| 23 | Estragon, 10g | szt. | 30 | 8 |
| 24 | Fasola czerwona konserwowa; 220g | szt. | 40 | 8 |
| 25 | Groszek konserwowy; 240g | szt. | 200 | 8 |
| 26 | Gałka muszkatołowa; 15g | szt. | 20 | 23 |
| 27 | Herbata czarna granulowana; 90g | szt. | 300 | 23 |
| 28 | Herbata czarna liściasta; 90g | szt. | 400 | 23 |
| 29 | Herbata zielona liściasta, różne smaki, 80g | szt. | 100 | 23 |
| 30 | Herbata ziołowa MIĘTA ; 40 g | szt. | 80 | 23 |
| 31 | Herbata owocowa – susz owocowy, różne smaki, 200 g | szt. | 50 | 23 |
| 32 | Jabłka parzone, bez konserwantów i barwników, 780g | szt. | 100 | 8 |
| 33 | Kakao naturalne 10%-12%, 80 g | szt. | 75 | 23 |
| 34 | Krem czekoladowy, 350 g | szt. | 50 | 23 |
| 35 | Kawa zbożowa; 150g | szt. | 150 | 8 |
| 36 | Krakersy; 180 g | szt. | 140 | 23 |
| 37 | Kasza manna semolina; 500g | kg | 30 | 5 |
| 38 | Kasza jęczmienna gruba 500g | kg | 150 | 5 |
| 39 | Kasza gryczana; 500g | kg | 100 | 5 |
| 40 | Kasza jaglana; 500g | kg | 40 | 5 |
| 41 | Ketchup łagodny 450g bez konserwantów, zagęstników, dodatków E,zawartość pomidorów nie mniej niż 190g na 100g produktu; 450g | szt. | 200 | 8 |
| 42 | Ketchup pikantny 450g bez konserwantów, zagęstników, dodatków E,zawartość pomidorów nie mniej niż 190g na 100g produktu; 450g | szt. | 200 | 8 |
| 43 | Barszcz czerwony koncentrat bez glutaminianu sodu i ekstraktu drożdży | szt. | 50 | 8 |
| 44 | Kolendra, 15g | szt. | 30 | 8 |
| 45 | Koncentrat pomidorowy, 28-30% pomidorów w suchej masie bez substancji konserwujących, 850g | szt. | 100 | 8 |
| 46 | Kukurydza konserwowa z otwieraczem 400g | szt. | 200 | 8 |
| 47 | Kurkuma 20g | szt. | 30 | 23 |
| 48 | Kminek ; 20g | szt. | 100 | 5 |
| 49 | Kmin rzymski, 25g | szt. | 30 | 23 |
| 50 | Kwasek cytrynowy spożywczy 20g | szt. | 30 | 23 |
| 51 | Liść laurowy 6g | szt. | 40 | 23 |
| 52 | Liść lubczyku 6g | szt. | 40 | 8 |
| 53 | Majeranek otarty 8g | szt. | 100 | 8 |
| 54 | Marynata do mięs, 20g | szt. | 30 | 8 |
| 55 | Majonez bez substancji konserwujących, zawartość tłuszczu około70%, 850g | szt. | 120 | 8 |
| 56 | Mąka puszysta luksusowa typ 500, , kg | kg | 200 | 5 |
| 57 | Mąka pszenna tortowa typ 450, kg | kg | 200 | 5 |
| 58 | Mąka pszenna graham typ1850, kg | kg | 20 | 5 |
| 59 | Mąka żytnia razowa typ 2000, kg | kg | 20 | 5 |
| 60 | Mączka ziemniaczana, kg | kg | 50 | 5 |
| 61 | Makaron, różnego typu np: kolanka, spaghetti, muszelki, łazanki, świderki, wstążki, gwiazdki, nitka cięta, rury, w opakowaniach firmowych w zależności od typu, przygotowany z mąki makaronowej pszennej | kg | 200 | 5 |
| 62 | Makaron pełne ziarno, róznego typu np: kolanka, spaghetti, muszelki, łazanki, świderki, wstążki, gwiazdki, nitka cięta, rury, w opakowaniach firmowych w zależności od typu przygotowany z mąki makaronowej pszennej | kg | 200 | 5 |
| 63 | Mieszanka studencka (bakalie), 150g | szt. | 500 | 8 |
| 64 | Mięta suszona, 100g | szt. | 30 | 8 |
| 65 | Miód pszczeli nektar wielokwiatowy polski 370g | szt. | 40 | 5 |
| 66 | Morele suszone, 100g | szt. | 70 | 8 |
| 67 | Musztarda delikatesowa lub stołowa,bez konserwantów 175g | szt. | 60 | 23 |
| 68 | Musli z owocami suszonymi, różne rodzaje; 350 g | szt. | 100 | 5 |
| 69 | Ocet fermentacyjny jabłkowy, 100% naturalny, 6% kwasowości, 500 ml | szt. | 20 | 23 |
| 70 | Olej z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawartość: kwasów tłuszczowych nasyconych co najmniej7g na 100g produktu; kwasów tłuszczowych jednonienasyconych powyżej 60g na 100g; kwasów tłuszczowych wielonienasyconych poniżej 30g na 100g produktu, 1 l | szt. | 500 | 5 |
| 71 | Olej lniany tłoczony na zimno, 500ml | szt. | 10 | 5 |
| 72 | Olej kokosowy nierafinowany,900ml | szt. | 10 | 5 |
| 73 | Olej kokosowy bezzapachowy, 500ml | szt. | 10 | 5 |
| 74 | Oliwa z oliwek tłoczona na zimno, 500ml | szt. | 15 | 5 |
| 75 | Oliwki drylowane, 900g | szt. | 20 | 8 |
| 76 | Ogórki konserwowe, 850 g | szt. | 150 | 8 |
| 77 | Ogórki konserwowe 870g | szt. | 150 | 8 |
| 78 | Oregano 10g | szt. | 80 | 23 |
| 79 | Papryka słodka (w proszku) 20g | szt. | 100 | 23 |
| 80 | Pieprz czary mielony (naturalny) 20g | szt. | 300 | 23 |
| 81 | Pieprz ziołowy mielony 20g | szt. | 80 | 8 |
| 82 | Pieprz cytrynowy 20g | szt. | 30 | 23 |
| 83 | Pieprz młotkowy z kolendrą, 15g | szt. | 30 | 23 |
| 84 | Przyprawa do gyrosa 30g | szt. | 60 | 8 |
| 85 | Przyprawa do drobiu 50g | szt. | 150 | 8 |
| 86 | Podlaska przyprawa do mięs pieczonych i sosów, 50g | szt. | 100 | 8 |
| 87 | Przyprawa „Do rosołu”, bez glutaminianu sodu i ekstraktu drożdżowego, 60g | szt. | 60 | 8 |
| 88 | Papryka marynowana cięta 870g | szt. | 40 | 8 |
| 89 | Pesto bazyliowe –130g | szt. | 30 | 8 |
| 90 | Pieczarki marynowane 850g | szt. | 60 | 8 |
| 91 | Pomidory całe bez skórki 400g | szt. | 40 | 8 |
| 92 | Pomidory suszone w oleju 270-280g | szt. | 40 | 8 |
| 93 | Powidło śliwkowe bez konserwantów, min. 180g owoców na 100g gotowego produktu, 280g | szt. | 40 | 8 |
| 94 | Płatki kukurydziane zwykłe, bez glutenu , 600g | szt. | 80 | 5 |
| 95 | Płatki wielozbożowe 425 g | szt. | 100 | 5 |
| 96 | Płatki owsiane, 500g | szt. | 60 | 5 |
| 97 | Płatki orkiszowe, 250g | szt. | 60 | 5 |
| 98 | Rodzynki ;100g | szt. | 400 | 8 |
| 99 | Rozmaryn,15g | szt. | 30 | 8 |
| 100 | Ryż biały długoziarnisty; kg | kg | 250 | 5 |
| 101 | Ryż parboiled w woreczkach; 4x100g | szt. | 30 | 5 |
| 102 | Ryż brązowy w woreczkach, 4 x 100g | szt. | 30 | 5 |
| 103 | Sos sałatkowy typu grecki, francuski, włoski; bez glutaminianu sodu 9g | szt. | 60 | 8 |
| 104 | Seler marynowany, 320g | szt. | 40 | 8 |
| 105 | Sezam łuskany biały, 500g | szt. | 30 | 5 |
| 106 | Siemię lniane, 500g | szt. | 30 | 5 |
| 107 | Sok owocowy, różne smaki, 300 ml | szt. | 600 | 5 |
| 108 | Sok owocowy, różne smaki, 300 ml | szt. | 600 | 5 |
| 109 | Sok pomidorowy; 300ml | szt. | 400 | 5 |
| 110 | Sok warzywny, różne smaki, 300 ml | szt. | 400 | 5 |
| 111 | Sok malinowy, 100% owoców, bez konserwantów i barwników, 420 ml | szt. | 200 | 5 |
| 112 | Sok jabłko – malina, butelka szklana 330 ml | szt. | 400 | 5 |
| 113 | Tymianek otarty; 8g | szt. | 50 | 23 |
| 114 | Słonecznik łuskany 100g | szt. | 140 | 5 |
| 115 | Sos sojowy zawartość nasion soi min.34%, bez konserwantów i barwników, 623 ml | szt. | 100 | 8 |
| 116 | Sól morska o obniżonej zawartości sodu, kg | kg | 40 | 23 |
| 117 | Sól jodowana, kg | kg | 40 | 23 |
| 118 | Szczaw w słoikach; 330g | szt. | 40 | 8 |
| 119 | Śliwki suszone bez pestek bez zawartości SO2100g | szt. | 200 | 8 |
| 120 | Śliwki kalifornijskie; 150g | szt. | 200 | 8 |
| 121 | Woda mineralna niegazowana ; 0,5 l | szt. | 600 | 23 |
| 122 | Ziele angielskie 0,15g | szt. | 30 | 5 |
| 123 | Zioła prowansalskie, 20g | szt. | 60 | 8 |
| 124 | Żurawina suszona, 100g | szt. | 400 | 8 |

Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Kupującego. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej wskazanej przez Kupującego pojemności, gramaturze, Sprzedawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosić co najmniej taką ilość jaką żąda Kupujący.

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 2018 do 22 grudnia 2018.

Szczegóły dotyczące czasu dostaw określone zostały w powyższej tabeli kolumna nr 7.

**Rozdział 3**

**Pozostałe warunki**

1. 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.

1. 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,

* 1. artykuły były pierwszego gatunku,
  2. dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,
  3. posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
  4. Sprzedawca dostarczał będzie asortyment własnym transportem,

na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP,

w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych

i odżywczych,

* 1. transport do siedziby Kupującego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych

w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,

* 1. 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,
  2. dostarczane produkty były czyste.

**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 852/2004 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,

1. Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP,