**Dostawa artykułów spożywczych do ZSO Nr 4 część VI**

**Informacje ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia na dostawę**

**WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH**

**do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie**

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować wyroby garmażeryjne, zgodnie z Formularzem cenowym. Zastosowanie nazw służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Zaproponowane produkty powinny posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie, co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez zamawiającego. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie RP i posiadać Handlowy dokument indentyfikacyjny. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Miejscem dostawy jest magazyn Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie, ul. Rejtana 30. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Odbioru towaru w siedzibie Zamawiający zgodnie z jego upoważnieniem dokona wyznaczony przez Zamawiającego pracownik. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego HACCP.

 Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, wartości odżywczej oraz skład. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu Dowóz przedmiotu zamówienia do Zamawiającego odbędzie się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

Dostawy będą wykonywane codziennie wg zamówień składanych przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże telefonicznie, faksem, e-mailem wykaz produktów wraz z terminem i godzinami dostawy. Jako zasadę przyjmuje się, iż dostawa zamówionej partii będzie realizowana od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00

Dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego rzeczywiste potrzeby będą mniejsze od ilości przedstawionej w Formularzu cenowym.

**Oferty nie obejmujące w całości asortymentu będą odrzucane.**

**Ceny przedstawione w formularzu cenowym będą obowiązywać przez cały okres związania umową.**

**Formularz cenowy – WYROBY GARMAŻERYJNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa | J.m. | Przewidywana ilość zamówienia | Nazwa oferowanego produktu/producenta | Cenajednostkowa netto | VAT % | Wartośćnetto(4x6) | Cenajednostkowa brutto | Wartośćbrutto(4x9) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | **Kluski śląskie** – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki min. 20%-22%, mąka ziemniaczana, jaja, olej, sól, niepopękane i jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1szt od 20g - 25g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kopytka** – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki min. 20% - 25%, jaja, olej, sól, niepopękane i jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, waga 1szt od 16g - 20g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Paluszki serowo-ziemniaczane** – świeże, skład: mąka pszenna, ser biały, ziemniaki min. 20% - 25%, jaja, olej, sól, niepopękane i jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, waga 1szt od 16g - 20g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pierogi leniwe** - świeże, zawartość sera min. 50%-60%, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny, sól, jednorodne, jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1szt od 16g - 20g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pierogi ruskie** – świeże, zawartość sera min. 15% -20%, skład: mąka pszenna, ziemniaki min. 20% - 25%, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane i jednakowej wielkości, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pierogi z mięsem** - świeże, skład: mąka pszenna, mięso min. 35% - 40%, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane i jednakowej wielkości, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pierogi ze szpinakiem** - świeże, skład: farszu nie mniej niż 40%, szpinak mielony nie mniej niż 17% - 19% ,ser twaróg nie mniej niż 18%-19%, cebula, przyprawy, niepopękane, szczelnie zlepione, waga 1 szt. od 25g do 30g, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku. | Kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Naleśniki wegetariańskie.** Upieczony placek naleśnikowy złożony w kopertę z farszem z usmażonej marchwi, selera, brokułów, kukurydzy, ser żółtego, sera mozzarella, i cebuli . Skład: mąka pszenna, marchew, seler, brokuły, kukurydza, ser żółty, ser mozzarella, woda, cebula, jaja, tłuszcz roślinny, sól, przyprawy . Barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, waga około 120g, zawartość farszu nie mniej niż 60%.  | Kg | 65 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Uszka z grzybami** - skład: pieczarki, mąka pszenna, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, uszka szczelnie zlepione, niepopękane i jednakowej wielkości, zawartość farszu nie mniej niż 40%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, małe, bez spulchniaczy i polepszaczy smaku | Kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| **x** | **x** | **x** | **x** |  | **x** | **Razem****netto** |  | **Razem brutto** |  |

 ………………………………………………………. ……………………………………………………….

 miejscowość, data podpis i pieczątka Wykonawcy