

Opis przedmiotu zamówienia (okres obowiązywania umowy 12 miesięcy)

I. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia z należytą starannością, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i projektowanymi postanowieniami umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przedmiot zamówienia spełniający wymogi jakościowe i ilościowe szczegółowo określone w opisie przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do sukcesywnej realizacji dostaw w odpowiednich opakowaniach oraz czystym i wolnym od innych zapachów transportem, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne, zapewniającym należyte zabezpieczenie dostarczonych towarów przed czynnikami pogodowymi i uszkodzeniami.
4. Dostawy realizowane środkiem transportu spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne (Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumentację kontroli sanitarnej pojazdu, kartę dopuszczenia samochodu do przewozu artykułów spożywczych).
5. Opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności (wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH).
6. Towar oznakowany etykietą zawierającą informację: nazwa oraz rodzaj produktu, nazwa i adres producenta, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania produktu, skład i waga, wartość odżywcza w 100g produktu.
7. Wykonawca gwarantuje, że transport oferowanych artykułów żywnościowych odpowiada wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz. U. 2023, poz. 1448) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
8. Wykonawca gwarantuje, że oferowane artykuły żywnościowe spełniają wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023, poz. 1448), a ich produkcja jest zgodna z zasadami GMP (Dobra Praktyka produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i system HACCP (System Zarządzania Bezpieczeństwem Zdrowotnym Żywności).
9. Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej stanowiącej o tym, że dostarczony towar nie jest skażony substancjami szkodliwymi dla zdrowia.

II. ZASADY REKLAMACJI TOWARU

1. Każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru, sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie.
2. Zamawiający, w razie wątpliwości co do jakości przedmiotu zamówienia, może przekazać go do zbadania właściwemu organowi kontroli żywności (w oddziale właściwym dla siedziby

zamawiającego) w celu wydania orzeczenia, w sprawie jakości dostarczonego produktu. Próbkę do zbadania pobrane będą w obecności przedstawiciela wykonawcy (w przypadku nie wyrażenia zgody ze strony wykonawcy próbki zostaną pobrane przez komisję w składzie trzech osób, powołaną przez zamawiającego). W wypadku, gdy badanie potwierdzi niewłaściwą jakość produktu zamawiający ma prawo dokonać zakupu towaru będącego przedmiotem umowy u dowolnie wybranego przez siebie sprzedawcy, na koszt i ryzyko wykonawcy. Niezależnie od wyników koszt badań za ich wykonanie poniesie wykonawca.

3. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środka transportu.
4. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), Wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu **24 godzin** (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za zgodą Zamawiającego). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego.
5. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczonego towaru w terminie późniejszym niż w dniu dostawy (w chwili dostawy produkt był fabrycznie zamknięty, uległ zepsuciu pomimo prawidłowego przechowywania i aktualnego terminu przydatności do spożycia), Wykonawca najpóźniej w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za zgodą Zamawiającego) dokona wymiany na produkt pełnowartościowy.
6. Braki ilościowe stwierdzone w trakcie odbioru towarów przez Zamawiającego zgłaszane będą bezpośrednio Wykonawcy (tzn. w przypadku gdy dostawa towaru – jego stan faktyczny jest niezgodny z fakturą lub dostawa towaru – jego stan faktyczny jest niezgodny z zamówieniem. Niezgodności dostawy z zamówieniem, ewentualne braki, zamiany asortymentu bez zgody Zamawiającego należy uzupełnić lub wymienić w ciągu 24 godzin licząc od daty zgłoszenia wiadomością e-mail.
7. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od Zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
8. Dodatkowe informacje o zasadach reklamacji towaru oraz warunkach realizacji zamówienia znajdują się w projekcie umowy.

III. POZOSTAŁE WYMAGANIA, CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW

Lp.	Wymagania Zamawiającego określone poniżej są minimalnymi wymaganiami
1.	Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymogi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności: Towar I gatunku, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania – w tym szczególnie towar spełniający wymogi ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

	żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023, poz. 1448), Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1980), ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 872). Dostarczany asortyment powinien być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2023 poz. 2233 z późn. zm.).
2.	Przedmiot zamówienia będzie dostarczany sukcesywnie (częściowo) przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego tj. do wewnątrz magazynu oraz do wewnątrz pomieszczenia wskazanego przez pracownika magazynu/kuchni, mieszczącego się w budynku H, ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów, zgodnie z zamówieniem przesłanym pocztą elektroniczną e-mailem. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko.
3.	Częstotliwość dostaw: Część 1 – Mleko i przetwory mleczne a) dostawy będą realizowane 3 razy w tygodniu tj. poniedziałek, środa, piątek w godzinach od 7:00 do godziny 8:00, b) zamówienie składane na jeden dzień przed dostawą, natomiast w piątek będzie składane zamówienie na poczet poniedziałku przyszłego tygodnia, najpóźniej do godziny 12:00. c) jeżeli dostawa wypada w dniu wolnym od pracy, dostawa nastąpi w innym dniu po uzgodnieniu telefonicznym z Wykonawcą. Część 2 – Pieczywo i ciastka: a) dostawy 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, od godz. 5:45 do godz. 6:30. Zamówienie składane na jeden dzień przed dostawą w dniach od poniedziałku do czwartku, a w piątek na poczet soboty i poniedziałku przyszłego tygodnia, najpóźniej do godziny 12:00; b) jeżeli dostawa wypada w dniu wolnym od pracy, dostawa nastąpi w innym dniu po uzgodnieniu telefonicznym z Wykonawcą. Część 3 – Mięso i wędliny oraz część 4 – Drób świeży: a) dostawy 3 razy w tygodniu tj. w poniedziałek, środę i piątek w godzinach od 7:00 do godz. maksimum 10:00. Zamówienie składane na jeden dzień przed dostawą w dniach od poniedziałku do czwartku, a w piątek na poczet poniedziałku przyszłego tygodnia, najpóźniej do godziny 12:00; b) jeżeli dostawa wypada w dniu wolnym od pracy, dostawa nastąpi w innym dniu po uzgodnieniu telefonicznym z Wykonawcą. Zamówienia będą składane za pośrednictwem poczty elektronicznej e-mail przez dietetyka. W związku z obowiązującym w Szpitalu systemem HACCP Zamawiający może zażądać
4.	udostępnienia n/w dokumentów do wglądu na każdym etapie prowadzonego postępowania oraz w trakcie obowiązywania umowy oraz na żądanie SANEPID-u:

	• decyzja Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dla środka transportu zezwalająca na przewóz artykułów spożywczych, • aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno- epidemiologicznych osoby dostarczającej towar. 5. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli upoważnionemu przez Zamawiającego pracownikowi: • środka transportu i pojemników do przewozu towaru pod względem czystości, • środka transportu pod względem właściwej temperatury przewozu asortymentu będącego przedmiotem umowy
6. 7. 8.	Do każdej dostawy Wykonawca dołącza handlowy dokument identyfikacyjny oraz fakturę. Spełnione wymogi dla asortymentu podanego w formularzu asortymentowo-cenowym, nie gorsze niż: <u>świeże. Zamawiający bezwzględnie zabrania dostarczania wyrobów uprzednio mrożonych.</u> Termin przydatności do spożycia: Wykonawca zapewnia, że będzie dostarczać towary wysokiej jakości (zgodnie z obowiązującymi normami), z ważnym okresem przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego, nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia, określoną na opakowaniu lub w Polskiej Normie. Część 1 - Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy minimum 6 dni przed jego upływem – mleko, min. 10 dni pozostały asortyment. Zamawiający wyraża zgodę na możliwość dostarczania produktów z terminem ważności krótszym niż wymagany za każdorazową, uprzednią, pisemną zgodą upoważnionego przez Zamawiającego pracownika.
9. 10.	Wymagania dotyczące wędlin: 1. Wędliny bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM). 2. Zamawiający informuje, że nazwy poszczególnych wędlin ujętych w formularzu asortymentowo-cenowym powszechnie przyjęły się na polskim rynku i w tym rozumieniu zostały podane ich nazwy. Przypisane są im rozróżniające je walory smakowe i jakościowe, przy jednoczesnym obowiązku zastosowania Polskich Norm w zakresie cech zewnętrznych, cech na przekroju, smaku i zapachu, cech charakterystycznych oraz wymagań chemicznych. Wymagania dotyczące mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego: 1. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, 2. Barwa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, 3. Barwa tłuszczu: białą z odcieniem kremowym lub lekko różowym, 4. Konsystencja: jędrna i elastyczna, 5. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub

	inny obcy.
--	------------