

### **Wymagania ogólne**

1. Wykonawca zobowiąże się do dostarczania przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych, wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2010 Nr 136, poz. 914) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia
2. Zamawiający wymaga, aby towar dostarczany był minimum trzy razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, w specyficznych sytuacjach dostawca zobowiązany będzie wykonać dostawę na żądanie.
3. Dostawy realizowane będą w godzinach 7:00-15:00, szczegółowe terminy dostaw zostaną wyznaczone po zawarciu umowy
4. Jako realizację dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na protokole odbioru dostawy przez osobę upoważnioną do obioru ze strony Zamawiającego.
5. Zamówienia składane będą telefonicznie lub drogą elektroniczną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w godzinach 8:00-15:00. Korekty zamówień uzgadniane będą telefonicznie i potwierdzane drogą elektroniczną.
6. Miejscem dostaw będzie siedziba Zamawiającego (właściwe wejście do Kuchni Szpitalnej).
7. Wykonawca po zawarciu umowy zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi transport u Zamawiającego.
8. Każdy środek transportu, którym będzie realizowana dostawa do Zamawiającego musi posiadać stosowną dokumentację, zgodnie z wymogiem określonym w pkt 11 oraz zapewniać właściwe warunki do przewozu żywności. Środek transportu musi być utrzymywany w stanie właściwej czystości.
9. Zamawiający wymaga, aby zaoferowane i dostarczane produkty spełniały odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach szpitalnych, w tym warunki sanitarne w zakresie pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania i transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.
10. Zamawiający wymaga, aby producent/wytwórca oferowanych wyrobów posiadał wdrożony i stosowany system zasad GHP, GMP, HACCP (wykonawca zobowiązany będzie do złożenia stosowanych oświadczeń opisanych w zaproszeniu)
11. Zamawiający wymaga, aby produkty dostarczane były transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 Nr 136, poz. 914) (wykonawca zobowiązany będzie do złożenia stosowanych oświadczeń opisanych w zaproszeniu)
12. Personel Wykonawcy realizujący przedmiot umowy musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac związanych ze stycznością z żywnością. Zamawiający zastrzega prawo do zażądania przedstawienia właściwych dokumentów.
13. Personel Wykonawcy realizujący dostawy dla Zamawiającego musi zachować właściwe standardy sanitarno-epidemiologiczne w trakcie realizacji umowy.
14. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach szpitalnych, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania,

transportu oraz sprzedaży bezpośredniej (zgodnie z Polską Normą, EN i ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914) oraz inne przepisy dotyczące danego rodzaju towarów.

15. Każdy z produktów powinien być dostarczany w wymaganych lub oryginalnych opakowaniach.
16. Każda dostawa towaru wymaga załączenia dokumentu identyfikacyjnego HDI zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. Wykonawca odpowiada za jakość dostarczonych artykułów. Wszystkie produkty powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi. Dostarczana żywność musi być świeża, z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, według obowiązujących norm, jednak nie krótszym niż 14 dni licząc od dnia dostawy i odbioru towaru
18. Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje: nazwa i masa dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru na etykietach bądź innym dokumencie. Przedstawienie nieczytelnych informacji lub niepełnych, będzie uznane jako niespełnienie wymagań.
19. Zamawiający będzie dokonywał w obecności przedstawiciela Wykonawcy sprawdzenia ilościowego i jakościowego dostarczonych produktów (w tym szczególnie: szczelności opakowań, uszkodzeń mechanicznych, temperatury produktów, warunków sanitarno-epidemiologicznych środka transportu, terminów przydatności do spożycia, obecności posmaków, nieprzyjemnych zapachów czy zapachów obcych świadczących o nieświeżości, obecności pleśni i oceny barwy, obecności śladów szkodników oraz ich pozostałości, oznakowania opakowań, stanu czystości – zabrudzeń opakowań). W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia dostawy. W sytuacji, gdy Zamawiający stwierdzi nieprawidłowości w dostarczonym towarze już po jego odbiorze, wykonawca zostanie powiadomiony telefonicznie i/lub elektronicznie, i/lub pisemnie o zaistniałej sytuacji. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć produkty zgodne z wymaganiami w terminie określonym w ofercie (czas wymiany reklamowanego towaru)
20. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczanych produktów, Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia każdorazowo bezpłatnej próbki degustacyjnej pozwalającej na etapie odbioru produktu ustalić jego ewentualne wady.
21. Wykonawca odpowiada za jakość dostarczonych artykułów.

#### **Wymagania szczegółowe**

- a) do każdej dostawy wymagane jest załączanie Certyfikatu mycia chemicznego lub naświetlania promieniami UV
- b) jaja muszą charakteryzować się jednakową wielkością – klasa L (63-73g), o normalnym kształcie, niemytej, czystej nieuszkodzonej skorupie.
- c) na każdym jajku oraz na opakowaniu jednostkowym wymagany jest znak identyfikacyjny – kod producenta zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.
- d) jako produkt niezgodny z umową będą uznane jaja o zgniecionej, uszkodzonej, zbyt miękkiej skorupie, jaja brudne, z plamami krwi, zawilgocone, uszkodzone poprzez mycie, z obecnością pleśni, zapach jaja w skorupie nie powinien wykazywać żadnych woni ubocznych

- e) jaja muszą być pakowane w jednorazowe papierowe wytłaczarki, czyste, każde opakowanie zbiorcze w przypadku hurtu powinno zawierać: nazwa i adres producenta, nazwa surowca, ilość szt., klasa jakości, klasyfikacja wagowa jaja, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania
- f) temperatura przewozu jaj i w momencie odbioru dostawy musi znajdować się w zakresie 8-13°C. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
- g) zamawiający zastrzega prawo do kontroli smaku i zapachu w trakcie użycia jaj do produkcji i zgłaszania
- h) reklamacji w przypadku stwierdzenia: nieswoistych, obcych zapachów i smaków, zapach gnilny, stęchły.