

### 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 następujących terminów dostaw:
  - ✓ **Artykuły spożywcze** – dostawy odbywać się będą 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 wymogami określonymi w Zaproszeniu oraz zapewniać właściwe warunki do przewozu żywności. Środek transportu musi być utrzymywany w stanie właściwej czystości.
9. Personel realizujący przedmiot umowy dla Zamawiającego 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.
10. Personel realizujący dostawy dla Zamawiającego musi zachować właściwe standardy sanitarno-epidemiologiczne w trakcie realizacji umowy.
11. 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.
12. Każdy z produktów powinien być dostarczany w wymaganych lub oryginalnych opakowaniach.
13. Każda dostawa towaru wymaga załączenia dokumentu identyfikacyjnego HDI zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. 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 (dla wszystkich produktów z wyłączeniem napojów i soków ),
  - ✓ Min. 3 miesiące licząc od dnia dostawy i odbioru towaru dla soków i napojów
15. 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.
16. 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)

17. 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.
18. Wykonawca odpowiada za jakość dostarczonych artykułów.

### **Wymagania szczegółowe**

#### **Wymagania szczegółowe dla produktów spożywczych**

- ✓ wszystkie produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych odpowiednich do kontaktu z żywnością. Opakowania te muszą być czyste, suche, bez jakichkolwiek uszkodzeń, szczelne.
- ✓ wszystkie produkty spożywcze muszą mieć charakterystyczną barwę, smak oraz zapach. Niedopuszczalne będą zanieczyszczenia, zapleśnienia, oznaki zawilgotnienia oraz uszkodzenia mechaniczne produktów. Nie mogą zawierać oznak uszkodzenia przez szkodniki czy zanieczyszczeń mechanicznych.
- ✓ puszki w które są pakowane produkty spożywcze nie mogą zawierać uszkodzeń mechanicznych, wgnieceń, śladów rdzy oraz odkształceń.
- ✓ słoiki w które są pakowane produkty spożywcze nie mogą zawierać cech uszkodzeń, odłamków szkła, muszą być zamknięte szczelnie, zakrętki nie mogą zawierać cech uszkodzeń, odkształceń oraz śladów rdzy.
- ✓ przetwory zbożowe: opakowania nieuszkodzone, czyste, suche, surowce powinny mieć naturalny wygląd, bez uszkodzeń, niezainfekowane przez szkodniki i czynniki zewnętrzne, swoisty smak i zapach dla danego produktu z tej grupy. Smak powinien być , lekko słodkawy, zapach przyjemny, swoisty i charakterystyczny dla danego produktu. Niedopuszczalny smak kwaskowaty, pleśniowy czy stęchły. Wilgotność max. do 16%. Makarony muszą mieć jednolitą barwę, gładką powierzchnię bez pęknięć i rys, o prawidłowym kształcie
- ✓ przyprawy i dodatki smakowe: opakowania szczelne, suche z czytelną etykietą i datą trwałości. Surowce o jednolitej barwie, o swoistym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu, niedopuszczalne są surowce połamane, jakiegokolwiek zanieczyszczenia mechaniczne, piasek w produkcie czy uszkodzenia przez szkodniki.
- ✓ koncentraty spożywcze: opakowania całe, szczelne, suche, niedopuszczalne są wszelkie zanieczyszczenia. smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu.
- ✓ słodycze: surowce o jednolitej barwie, przyjemnym smaku i zapachu, niedopuszczalne są surowce połamane czy popękane także zapleśniałe.
- ✓ cukier: bez zanieczyszczeń, opakowania szczelne suche, miody o odpowiedniej konsystencji, o swoistym smaku i zapachu.
- ✓ sosy: o barwie charakterystycznej dla danego gatunku surowca, o swoistym, charakterystycznym smaku i zapachu, o odpowiedniej konsystencji i klarowności , nie dopuszcza się żadnych obcych smaków, niedopuszczalne surowce charakteryzujące się zjełczałym zapachem. **Majonez:** skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy).
- ✓ oleje muszą być przejrzyste, klarowne o charakterystycznej barwie. Nie mogą zawierać cech zjełczenia.