

OPIS PRZEDMIOTU 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. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych w dostarczonym towarze, Zamawiający zobowiązany jest do powiadomienia Wykonawcy, który winien wymienić wadliwy towar na wolny od wad w terminie **24 godzin** licząc od daty zgłoszenia reklamacji wysłanej wiadomością e-mail.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. Zamawiający zastrzega, iż ilość danego asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia, stanowi wielkość szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania niniejszej umowy zgodnie z wynikającym bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego, uzależnionym od ilości wykonywanych świadczeń medycznych. Wielkość zmiany w ramach **prawa opcji** określa się na poziomie **20%** (dotyczy zarówno zwiększenia ilości jak i zmniejszenia ilości asortymentu). Zamawiający gwarantuje złożenie zamówienia na poziomie nie mniejszym niż **80%** ilości asortymentu w ramach umowy. Zamawiający zastrzega sobie, że zamówienie określone jako „prawo opcji” dla ilości poszczególnego asortymentu w ramach umowy jest uprawnieniem Zamawiającego a nie zobowiązaniem. Wykonanie przedmiotu umowy w ramach prawa opcji uzależnione jest od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu pacjentów. Brak wykonania przedmiotu zamówienia w ramach prawa opcji nie rodzi żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy. Opcja uruchamiana jest poprzez złożenie wykonawcy stosownego zawiadomienia (drogą elektroniczną poprzez wiadomość e-mail na adres poczty elektronicznej) nie później niż na 2 dni przed planowaną dostawą.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad środowiskowych – zgodnie z **załącznikiem nr 6 do SWZ.**

Lp.	Wymagania Zamawiającego określone poniżej są minimalnymi wymaganiami.
1.	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. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.), ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.), ustawie 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 2022 poz. 2114).
2.	Przedmiot zamówienia będzie dostarczany sukcesywnie (częściowo) przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego tj. do wewnątrz magazynu mieszczącego się w budynku H, ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów, zgodnie z zamówieniem przesłanym pocztą elektroniczną e-mailem.
3.	Częstotliwość dostaw: Część 1 – 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 2 – Mięsa i wędliny oraz część 3 – Drób:

- a) dostawy 3 razy w tygodniu tj. w poniedziałek, środę i piątek w godzinach od 7.30 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.

W związku z obowiązującym w Szpitalu systemem HACCP Zamawiający może zażądać udostępnienia n/w dokumentów do wglądu na każdym etapie prowadzonego postępowania oraz w trakcie obowiązywania umowy oraz na żądanie SANEPID-u:

4.
 - 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.

Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli upoważnionemu przez Zamawiającego pracownikowi:

5.
 - środka transportu i pojemników do przewozu towaru pod względem czystości,
 - środka transportu pod względem właściwej temperatury przewozu asortymentu będącego przedmiotem umowy

6. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza handlowy dokument identyfikacyjny oraz fakturę.

7. Spełnione wymogi dla asortymentu podanego w formularzu asortymentowo-cenowym, nie gorsze niż: **świeże (nie mrożone)**.

Termin przydatności do spożycia:

8. 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.

Wymagania dotyczące wędlin:

9.
 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:

10.
 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.