**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

1. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymogi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności:
	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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 oraz z 2022 r. poz. 24 i 138.), ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. z Dz. U. z 2021 r. poz. 630, z 2022 r. poz. 24.), ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753). 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 2015 r. poz. 29, z 2016 r. poz. 2019, z 2017 r. poz. 2150 i 2461 oraz z 2019 r. poz. 754.).
2. 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 **25%** (dotyczy zarówno zwiększenia ilości jak i zmniejszenia ilości asortymentu). Zamawiający gwarantuje złożenie zamówienia na poziomie nie mniejszym niż **75%** 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.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia z należytą starannością, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i projektowanymi postanowieniami umowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przedmiot zamówienia spełniający wymogi jakościowe i ilościowe szczegółowo określone w opisie przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw w odpowiednich opakowaniach oraz czystym i wolnym od innych zapachów transportem, zapewniającym należyte zabezpieczenie dostarczonych towarów przed czynnikami pogodowymi i uszkodzeniami.
6. 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).
7. Opakowania odpowiadające właściwościom towaru gwarantujące zabezpieczenie jego jakości, przeznaczone do pakowania żywności (wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH).
8. 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.
9. Wykonawca gwarantuje odpowiednio wysoką jakość dostarczanego przedmiotu zamówienia w ilościach i asortymencie podanym w ofercie przetargowej z zachowaniem terminów przydatności. 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 Kuchni szpitalnej.
10. Wymóg dla asortymentu podanego w formularzu cenowym, nie gorsze niż: nabiał i jego wyroby – świeże.
11. 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.
12. zamówienie będzie składane na jeden dzień przed dostawą w dniach od poniedziałku do czwartku, a w piątek na poczet przyszłego tygodnia (na poniedziałek),
13. dostawy będą realizowane w ciągu **24 godzin (jeden dzień roboczy)**, od zamówienia złożonego za pośrednictwem poczty elektronicznej e-mail (pod warunkiem złożenia zamówienia do godziny 12:00) przez dietetyka (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy), od godziny 7.30 do 8.00, trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek).
14. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko.
15. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza handlowy dokument identyfikacyjny.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Wykonawca, zobowiązuje się na każde żądanie Zamawiającego umożliwić kontrolę środka transportu i pojemników do przewozu towarów pod względem czystości.
22. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli środka transportu pod względem właściwej temperatury przewozu przedmiotu zamówienia.
23. W związku z obowiązującym w Szpitalu systemem HACCP Wykonawca zobowiązany jest na każde pisemne żądanie Zamawiającego i SANEPIDU do przedstawienia w wyznaczonym terminie n/w dokumentów (jeżeli obowiązek posiadania dokumentów, o których mowa poniżej, wynika z przepisów prawa powszechnie obowiązującego):
	* + 1. decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dla środka transportu zezwalająca na przewóz artykułów spożywczych,
			2. aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby dostarczającej towar.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad środowiskowych – **zgodnie z załącznikiem nr 6 do SWZ**
25. Pozostałe wymagane parametry przedmiotu zamówienia znajdują się w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym **załącznik nr 1a do SWZ**.