

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Oznaczenie sprawy: SPZOZ- ZP/28D/2023

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Dotyczy zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji pn.:

„Dostawa ŻYWNOŚCI dla Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kępnie”

Oświadczam/-y, że w odniesieniu do **Pakietu/pakietów(*)** nr którego/których(*) dotyczy oferta będzie bezwzględnie:

1. Dostarczał towar do magazynu w siedzibie oraz filii Zamawiającego w Grębaninie, transportem na własny koszt i ryzyko,
2. Dokonywał we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego.
3. Dołączał do każdej dostawy faktury VAT, z wyszczególnieniem produktów, ich ilości, ceny jednostkowej, kwoty VAT i kwoty brutto,- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP (Dz.U. z 2006 r. nr 171,poz.1225 z późniejszymi zmianami),
4. Realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179).
5. Dostarczał produkty spełniające wymagania określone w Ustawie o warunkach zdrowotnych (Dz. U. nr 31 poz. 265 z 2005r.).
6. Dostarczał produkty posiadające nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych.
7. Dostarczał produkty zapakowane w vacuum, waga netto bez opakowania.
8. Dostarczał wyroby , które cechują się wysokimi walorami smakowymi, być w pierwszym gatunku, kategorii lub klasie jakości, spełniają normy i wymogi jakościowe stosowane przy produkcji żywności oraz w warunkach żywienia zbiorowego, w tym spełniają warunki sanitarne ich pozyskania, przetwarzania, magazynowania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Wędliny będą zawierały jak najmniejszą zawartość tłuszczu oraz nie będą się rozpadać podczas krojenia. Powierzchnia mięsa i drobiu musi być czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć oraz bez oznak oślizgłości i nalotu pleśni, będą posiadały zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia, barwa powinna być jasnorożowa, czerwona do ciemnoczerwonej, z jak najmniejszą zawartością tłuszczu. Dostarczone mięso i drób będą przebadane weterynaryjnie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
10. Dostarczane produkty będą posiadać odpowiedni termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, od chwili dostarczenia do magazynu Zamawiającego termin przydatności nie będzie krótszy niż ¼ okresu, w którym towar zachowuje zdadność do spożycia lub datę minimalnej trwałości określoną na opakowaniu oraz będą odpowiadać stosowanym w Polsce normom i wymogom jakościowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Dostawy będą odbywać się w czystych, zabezpieczających towar przed uszkodzeniami i

Specyfikacja Warunków Zamówienia - załącznik nr 4
do zadania pn. „Dostawa ŻYWNOSCI dla Samodzielnego Publicznego
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kępnie”

zanieczyszczeniem opakowaniach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością /mięsem, drobiem i wędlinami/ - spełniające wymogi sanitarne. Wykonawca posiada aktualną decyzję właściwego organu inspekcji sanitarnej dotyczącej zgody na przewóz artykułów spożywczo-żywnościowych do okazania na każde żądanie Zamawiającego.

12. Przy temperaturze na zewnątrz powyżej 18°C dostawa świeżego drobiu musi odbywać się w pojemnikach z lodem.
13. Razem z dostarczonym towarem przy każdej dostawie zostanie dostarczony **Handlowy Dokument Identyfikacyjny**.
14. **Dostarczał świeże pieczywo, wyroby piekarskie oraz przetwory zbożowe** z odpowiednim terminem przydatności do spożycia tj. od chwili dostarczenia produktu do magazynu Zamawiającego termin przydatności nie będzie krótszy niż ¾ okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu, pieczywo świeże, krojone będzie w opakowaniach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością..
15. **Dostarczane mrożonki**
 - mrożonki bez oznak rozmrożenia
 - owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
 - bez oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły
 - data/okres przydatności do spożycia na każdym opakowaniu
 - ryby mrożone: bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia
 - cechy dyskwalifikujące: Widoczne oznaki rozmrożenia towaru
 - zapach świadczący o procesach psucia się

Oświadczenie dotyczące podanych informacji

Oświadczam, świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu karnego z dnia 6 czerwca 1997r. (Dz. U. 2022 poz. 1138 t.j.), że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia Zamawiającego w błąd.

....., dnia

.....

*(Imię i nazwisko osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)*