Załączniki nr 1A do SWZ (załącznik nr 3 do umowy)

**Opis przedmiotu zamówienia  
 na dostawę artykułów żywnościowych**

**Pakiet nr 1** **Zakup i dostawa** **artykułów sypkich i przetworów warzywno – owocowych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| **1** | Barszcz biały sypki 40g | Szt. | 35 | 50 |
| **2** | Budyń Op. A 40g | Szt. | 1190 | 1700 |
| **3** | Chrzan 170g | Szt. | 56 | 80 |
| **4** | Cukier Op. A 1kg | Szt. | 1330 | 1900 |
| **5** | Cynamon Op. A 50g | Szt. | 105 | 150 |
| **6** | Czosnek granulowany suszony 20 g | Szt. | 42 | 60 |
| **7** | Dżem Op. A 280g | Szt. | 1680 | 2400 |
| **8** | Fasola biała Op puszka A 400g | Szt. | 56 | 80 |
| **9** | Fasola Sucha | Kg | 42 | 60 |
| **10** | Galaretka Owocowa A 75g różne smaki\* | Szt. | 2800 | 4000 |
| **11** | Groch Łuskany | Kg | 50 | 70 |
| **12** | Groszek Konserwowy Op. A 400g | Szt. | 310 | 440 |
| **13** | Herbata Ekspresowa Op. A 100 Szt | Op. | 50 | 70 |
| **14** | Herbata Granulowana | Kg | 85 | 120 |
| **15** | Herbata rozpuszczalna Owocowa 300g | Szt. | 140 | 200 |
| **16** | Herbata ziołowa-miętowa Op. A20szt | Op. | 28 | 40 |
| **17** | Kakao Op. A 100g | Szt. | 155 | 220 |
| **18** | Kasza Jęczmienna Gruba Op. A 1kg | Szt. | 105 | 150 |
| **19** | Kasza Jęczmienna Średnia Op. A 1kg | Kg | 140 | 200 |
| **20** | Kasza Manna Op. A 1kg | Kg | 230 | 330 |
| **21** | Kaszka Mleczno-Ryżowa Op. A 230g | Szt. | 210 | 300 |
| **22** | Kawa Zbożowa Op. A 250g Lub 500g | Kg | 260 | 380 |
| **23** | Keczup Op. 1kg | Szt. | 85 | 120 |
| **24** | Kisiel Op. A 40g różne smaki\* | Szt. | 2660 | 3800 |
| **25** | Kleik Ryżowy Op. A 160g | Szt. | 77 | 110 |
| **26** | Kminek Op. A 16g | Szt. | 3 | 5 |
| **40** | Kompot Op.A 0,9l | Szt. | 105 | 150 |
| **27** | Koncentrat Barszczu 200g w płynie | Szt. | 295 | 420 |
| **28** | Koncentrat Pomidorowy Op. A 0,9l | Szt. | 555 | 790 |
| **29** | Kukurydza Konserwowa 400g | Szt. | 210 | 300 |
| **30** | Kwasek Cytrynowy Op. A 20g | Szt. | 170 | 240 |
| **31** | Liść Laurowy 12g | Szt. | 42 | 60 |
| **32** | Majeranek Op. A 20g | Szt. | 35 | 50 |
| **33** | Majonez Op. A 0,62kg | Szt. | 275 | 390 |
| **34** | Makaron – Świderki, Nitka, Muszelka, Rurka A 1 kg | Kg | 770 | 1100 |
| **35** | Mączka ziemniaczana Op. A 1000g | KG | 14 | 20 |
| **36** | Mąka 500 Op. A 1kg | Kg | 840 | 1200 |
| **37** | Musztarda Op 210g | Szt. | 120 | 170 |
| **38** | Ocet 10% Op. A1000ml | Szt. | 50 | 70 |
| **39** | Ogórki konserwowe Op A 900 g | Szt. | 105 | 150 |
| **40** | Olej Op. A 1 L | L | 175 | 250 |
| **41** | Papryka Ostra Mielona Op. A 20g | Szt. | 42 | 60 |
| **42** | Paprykarz Op. A 156g | Szt. | 770 | 1100 |
| **43** | Pasztet Op. A 131g | Szt. | 1540 | 2200 |
| **44** | Pieprz Czarny Mielony Op. A 20g | Szt. | 140 | 200 |
| **45** | Płatki Kukurydziane Zwykłe 250g | Kg | 140 | 200 |
| **46** | Płatki Owsiane Górskie 500g | Kg | 140 | 200 |
| **47** | Przyprawa Warzywna Op. A 70g | Szt. | 210 | 300 |
| **48** | Ryż Op. (4x100) | Szt. | 28 | 40 |
| **49** | Ryż Op. A 1kg | Kg | 490 | 700 |
| **50** | Seler Konserwowy Op A 1600g | Szt. | 70 | 100 |
| **51** | Sól Jodowana 1kg | Kg | 520 | 740 |
| **52** | Syrop Owocowy Op. A 500ml | Szt. | 90 | 130 |
| **53** | Szczaw Konserwowy Op. A 280g | Szt. | 240 | 340 |
| **54** | Ziele Angielskie Op. A 15g | Szt. | 65 | 90 |
| **55** | Żelatyna Spożywcza Op. A 50g | Szt. | 50 | 70 |
|  |  |  |  |  |

\* do wyboru przez Zamawiającego

1. Przedmiotem zamówienia jest **zakup i dostawa artykułów sypkich i przetworów warzywno – owocowych** dla Szpitala Powiatowego przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży
2. Zamawiający nie dopuszcza zmiany wielkości opakowania. **Podana waga jest wagą netto produktu**.
3. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone.
4. Zamawiający wymaga przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu.
5. Realizacja zamówienia musi być zgodna z ilością zapisaną na fakturze i dostarczoną   
   Zamawiającemu.
6. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi.

Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu

HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do   
 urzędowej kontroli żywności.

Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące informacje:   
 nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub minimalnej   
 trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w środę do godz. 12:00 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane w formie elektronicznej.

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1 raz w tygodniu czwartek, w godzinach (7.00 –10.00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy   
 w dogodnym dla siebie terminie.

2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U.   
 z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w   
 zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu   
 Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku  
 zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej   
 jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli   
 jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Artykuły spożywcze- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy
2. Przyprawy- nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy.
3. Koncentraty i artykuły konserwowe- nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 2 Zakup i dostawa jaj**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| 1 | Jaja kurze wielkość M z terminie przydatności do spożycia co najmniej 3 tygodnie | szt. | **11900** | **17 000** |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa jaj kurzych spożywczych świeżych dla Szpitala Powiatowego spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży
2. Zamawiający wymaga, aby jaja były naświetlane UV-C, dezynfekowane, czyste, bez śladów odchodów.
3. Do każdej dostawy jaj należy dołączyć dokument potwierdzający, iż jaja podczas procesu   
   technologicznego poddawane są dezynfekcji (naświetlaniu) promieniami UV-C.
4. Przy dostawie jaj należy przedłożyć aktualny Handlowy Dokument Identyfikacyjny oraz Świadectwo Lekarsko-Weterynaryjne, dokumenty należy przedkładać na każde wezwanie   
   Zamawiającego.
5. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym

spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu

oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi.

Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP

lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do   
 urzędowej kontroli żywności.

Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące

informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, data produkcji i przydatności do spożycia lub

minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz producencie towaru.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w środę do godz. 12:00 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb

Zamawiającego 1 raz w tygodniu w czwartek (7.00 – 10:00).  
W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiot zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Jaja świeże-nie mniej niż 14 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 3 Zakup i dostawa mleka i przetworów mlecznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| **1** | Jogurt naturalny 180g | szt. | 1400 | 2000 |
| **2** | Jogurt owocowy 150g różne smaki \* | szt. | 3710 | 5300 |
| **3** | Margaryna | kg | 35 | 46 |
| **4** | Margaryna do smarowania pieczywa 450g | szt. | 90 | 130 |
| **5** | Masło śmietankowe 65% 200g | kg | 1050 | 1500 |
| **6** | Mleko 3,2% pasteryzowane opakowania kartonowe | l | 1190 | 17000 |
| **7** | Ser topiony łagodny 100g | kg | 470 | 670 |
| **8** | Ser żółty łagodny w plastrach | kg | 630 | 900 |
| **9** | Śmietana 12 % | l | 320 | 450 |
| **10** | Śmietana ukwaszona 200g | szt. | 155 | 220 |
| **11** | Twarożek homogenizowany 140g | szt. | 3500 | 5000 |
| **12** | Twaróg półtłusty | kg | 700 | 1000 |
|  |  |  |  |  |

\* do wyboru przez Zamawiającego

1. Przedmiotem zamówienia jest **zakup i dostawa mleka i przetworów mlecznych** dla Szpitala Powiatowego spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży;
2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne, trwałe oznaczenia producenta tj. data produkcji, waga, data przydatności do spożycia oraz nazwa dostarczanego wyrobu.
3. **Podana waga jest wagą netto produktu.**
4. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone.
5. Artykuły nabiałowe muszą być świeże (spełniać wymagania norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
6. Artykuły nabiałowe mają być wyprodukowane z pełnowartościowego surowca, bez dodatków środków zafałszowujących wartość odżywczą, np. ser żółty naturalny a nie wyrób seropodobny, masło naturalne extra a nie wyrób masłopodobny.
7. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi. Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP) zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w poniedziałek na wtorek oraz w czwartek na piątek do godz. 10:00 obejmujących ilość i rodzaj

zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 2 razy w tygodniu we wtorki i piątki, w godzinach rannych (07.00 – 10:00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w   
 dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Mleko świeże - nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
2. Mleko UHT, ser żółty, topiony-nie mniej niż 30 dni od daty dostawy
3. Śmietana, twaróg- nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
4. Masło, margaryna-nie mniej niż 30 dni od daty dostawy
5. Inne- nie mniej niż 20 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 4 Zakup i dostawa pieczywa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| **1** | Bułka tarta 0,5 kg | kg | 140 | 200 |
| **2** | Bułka 400 g pieczywo pszenne : - mąka pszenna typ 500 (60% +/- 5%) - tłuszcz roślinny (margaryna piekarnicza, drożdże, cukier, sól, woda. | szt. | 10710 | 15300 |
| **3** | Chleb razowy 500g pieczywo mieszane żytnio-pszenne; - mąka żytnia razowa typ 2000 (75% +/- 5%) - mąka pszenna typ 750 (20% +/- 5%)  tłuszcz roślinny (olej rzepakowy), drożdże, cukier, sól woda. | szt. | 1470 | 2100 |
| **4** | Chleb 500g krojony pieczywo mieszane pszenno-żytnie: - mąka pszenna typ 750 (51% +/- 5%),  - naturalny zakwas żytni (27,2% +/- 5%),  - mąka żytnia typ 720 (17% +/- 5%) drożdże, sól, woda. | szt. | 7420 | 10600 |
| **5** | Drożdżówka z nadzieniem\*\* min. 120g ciasto drożdżowe: - mąka pszenna typ 500,  - nadzienie 25% +-/5% - jajka,  - tłuszcz roślinny (margaryna piekarnicza),  - cukier  - drożdże | szt. | 3920 | 5600 |
| **6** | Pączek z nadzieniem\* min 80 g, ciasto drożdżowe: - mąka pszenna typ 500,  - nadzienie 25% +-/5% - jajka,  - tłuszcz roślinny (margaryna piekarnicza),  - cukier  - drożdże | szt. | 265 | 380 |
|  |  |  |  |  |

\*do wyboru Zamawiającego dżem, budyń

\*\* Zamawiający dopuszcza produkt równoważny w postaci drożdżówki półfrancuskiej z nadzieniem   
 do wyboru Zamawiającego.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa dla Szpitala Powiatowego Spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży

**Oferowane pieczywo musi charakteryzować się następującymi cechami:**

1. pieczywo krojone i bułka wrocławska krojona musi być zapakowane w folię z datą przydatności do spożycia,
2. świeżość– pieczywo powinno zachować świeżość przez okres min. 4 dni (dotyczy pieczywa w opakowaniu),
3. zapach –zapach charakterystyczny dla pieczywa bez obcych zapachów,
4. smak – odpowiednio słony, charakterystyczny dla pieczywa, brak obcych posmaków,
5. wygląd –pieczywo dobrze wyrośnięte, rumiana skórka, kolor równomierny, trochę jaśniejszy ku bokom,
6. wypieczenie –pieczywo wypieczone o właściwej wilgotności i elastyczności (jędrne ale nie gliniaste) nie kruszące się, bez rozwarstwiania miąższu (miąższ musi przylegać do skórki i mieć wiele małych porów), bez powstawania dziur podczas smarowania.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP) zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące

dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom   
 branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w dzień poprzedzający dostawę, w piątek na sobotę i niedzielę do godz. 10:00 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb. Zamawiającego 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, w godzinach rannych (6.00-07:00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w   
 dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy  
   ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 5 Zakup i dostawa ryby**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| **1** | Filet mrożony z morszczuka bez skóry (gramatura 100-200) glazura techniczna do 5 % | kg | 680 | 970 |
| **2** | Filet śledziowy solony | kg | 35 | 50 |
| **3** | Makrela wędzona | kg | 50 | 70 |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb dla Szpitala Powiatowego Spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży.
2. **Podana waga jest wagą netto produktu**.
3. Ryby mrożone zgodnie z normami w systemie SHP.
4. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami smakowymi.

Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP

lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do   
 urzędowej kontroli żywności.

Zamawiający wymaga, aby do każdej partii dostawy Wykonawca dołączył następujące   
 informacje: nazwa i waga dostarczanego wyrobu, zawartość glazury technicznej data produkcji i   
 przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, informację o warunkach przechowywania oraz   
 producencie towaru.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACCP (lub certyfikat HACCP) zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 171 poz. 1225).
2. Artykuły będące przedmiotem zamówieni a winny posiadać odpowiednie atesty świadczące o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w środę obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane w formie elektronicznej.

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 1 raz w tygodniu w czwartek, w godzinach (7.00 –10.00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy

w dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171

poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu   
 zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul.   
 Szewskiej 23 w Chełmży.

Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego.

Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez

niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany

zostanie protokół zdawczo- odbiorczy.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Ryby mrożone- nie mniej niż 6 miesięcy dni od daty dostawy
2. Ryby- nie mniej niż 10 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 6 Zakup i dostawa wędlin, mięsa i drobiu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
|  | **Wędliny** |  |  |  |
| **1** | Kaszanka składniki: kasza jęczmienna 51%, mięso wp. 32% i więcej | kg | 70 | 100 |
| **2** | Kiełbasa śląska składniki: mięso wp. i woł. 79% i więcej | kg | 75 | 104 |
| **3** | Metka wędzona składniki: mięso wp. 77% i więcej | kg | 90 | 130 |
| **4** | Mielonka wieprzowa składniki: mięso wp. 62% i więcej | kg | 560 | 800 |
| **5** | Parówka wieprzowa w foli składniki: mięso wp. i woł. 71% i więcej | kg | 560 | 800 |
| **6** | Pasztetowa składniki: mięso wp. i woł. 60% i więcej | kg | 56 | 80 |
| **7** | Pasztet pieczeniowy składniki: mięso wp. 54% i więcej | kg | 255 | 360 |
| **8** | Szynkowa drobiowa składniki: mięso drobiowe 40% i więcej | kg | 225 | 320 |
| **9** | Szynka konserwowa składniki: mięso drobiowe 90% i więcej | kg | 455 | 650 |
| **10** | Szynkowa wieprzowa składniki: mięso wp. I woł. 70% i więcej, w 3 rodzajach | kg | 665 | 950 |
|  | **Mięso** |  |  |  |
| **11** | Boczek świeży bez kości bez skóry, mięso wp. 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 205 | 290 |
| **12** | Karkówka bez kości mięso wp. 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 28 | 40 |
| **13** | Kości wieprzowe schabowe nie mrożone, nie odmrażane | kg | 310 | 440 |
| **14** | Mięso gulaszowe wieprzowe mięso wp. 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 812 | 1160 |
| **15** | Mięso mielone wieprzowe mięso wp. 100%, nie mrożone, nie odmrażane | kg | 620 | 880 |
| **16** | Żeberka paski nie mrożone, nie odmrażane | kg | 105 | 150 |
| **17** | Schab bez kości mięso wp. 100%, nie mrożony, nie odmrażany | kg | 140 | 200 |
| **18** | Serca wieprzowe nie mrożone, nie odmrażane | kg | 21 | 30 |
| **19** | Smalec | kg | 115 | 160 |
| **20** | Wątroba wieprzowa nie mrożona, nie odmrażana | kg | 40 | 55 |
| **21** | Kości wędzone | kg | 10 | 13 |
|  | **Drób (kurczaki, udka, żołądki** |  |  |  |
| **22** | Kurczak świeży mięso 100%, schłodzone | kg | 805 | 1150 |
| **23** | Udka z kurczaka mięso 100%, schłodzone | kg | 115 | 160 |
| **24** | Żołądki drobiowe mięso 100%, schłodzone | kg | 130 | 180 |
| **25** | Filet z kurczaka mięso 100%, schłodzone | kg | 210 | 300 |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, drobiu oraz mięsa wieprzowego dla Szpitala Powiatowego Spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży

2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne,   
 trwałe etykiety z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą   
 dostarczanego asortymentu,

3. Wędliny muszą być świeże (zakazuje się dostawy produktów rozmrożonych) i odpowiadać   
 wymaganiom norm zamieszczonych w tabeli (lub równoważnych), oraz spełniać warunki   
 wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.nr   
 171,poz.1225 z późn. zm.).

4. Kolor dostarczanych wędlin nie powinien ulegać zmianie w czasie krojenia.

5. Wędliny mają być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej.

6. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:

a) obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,

b) oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,  
 c) zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,

d) składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami,

e) niedostateczne rozdrobnienie,

f) obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości,

g) brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

7. Mięso musi być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych) i odpowiadać   
 wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki   
 wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.  
 U.nr 171, poz. 1225 z pózn. zm.).

8. Mięso ma być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz   
 wynika z rozbioru technologicznego półtusz wieprzowych lub wołowych. Zapis ten nie

dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę   
 kulinarną

1. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym  
    spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania,   
    transportu oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, powinno cechować się wysokimi walorami

smakowymi. Ponadto producent /wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat   
 systemu HACCP lub potwierdzenie wdrażania systemu HACCP wystawione przez organy  
 uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w poniedziałek na wtorek, w czwartek na piątek do godz. 10:00 obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb   
   Zamawiającego 2 razy w tygodniu wtorki i piątki, w godzinach rannych (7.00 – 08.00). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.
2. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów

podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:**

1. Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu zasad systemu HACPP (lub certyfikat HACPP)zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. Przy każdej dostawie dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy Dokument Identyfikacyjny”, zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. nr 17, poz. 127 wraz z późniejszymi zmianami) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.)
3. Artykuły będące przedmiotem zamówienia winny posiadać odpowiednie atesty świadczące  
   o dopuszczeniu dostarczanych towarów do obrotu handlowego oraz powinny odpowiadać normom branżowym przyjętym dla tego rodzaju asortymentu.

**Termin przydatności do spożycia:**

1. Wędliny-nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
2. Mięso drobiowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
3. Mięso wieprzowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
4. Mięso wołowe- nie mniej niż 4 dni od daty dostawy

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

**Pakiet nr 7 Zakup i dostawa ziemniaków**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| 1 | Ziemniaki przesortowane, dużej wielkości (preferowane odmiany Denary, Lordy) | kg | 14000 | 20000 |
| 2 | Ziemniaki młode przesortowane, dużej wielkości (preferowane odmiany Denary, Lordy) (czerwiec wrzesień) | kg | 3500 | 5000 |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ziemniaków dla Szpitala Powiatowego spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży ;
2. Ziemniaki muszą być świeże i dobrej jakości, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem jakości i odmiany.
3. Ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu.
4. **Podana waga jest wagą netto produktu.**
5. Dostawcy muszą spełniać warunki wynikające z art. 108 ust.1 pkt. 3) ustawy z dnia 18 grudnia 2003 roku o ochronie roślin (Dz. U. z 2004 r., nr 11, poz. 94 z późniejszymi zmianami)

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego**:

1. Wypis z Polskiego rejestru przedsiębiorców prowadzonych przez Państwową Inspekcje Ochrony Roślin i Nasiennictwa
2. Do każdego opakowania bulw ziemniaczanych Wykonawca dołącza **numer wpisu do rejestru producenta i dystrybutora**(oznakowanie zawierające numer wpisu do rejestru przedsiębiorców).

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych na trzy dni przed terminem dostawy obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefoniczne oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb

Zamawiającego 1 razy w tygodniu sobota, w godzinach (06:00 – 13.00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w   
 dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, na własny koszt i ryzyko.
2. Zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany

i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta

oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówieni

**Pakiet nr 8 Zakup i dostawa warzyw i owoców**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa leku** | **J.m.** | **Przewidywana ilość w ramach prawa opcji** | |
|  |  |  | **min.** | **max.** |
| 1 | Banan | kg | 525 | 730 |
| 2 | Botwinka | pęczek | 105 | 150 |
| 3 | Brokuł | szt. | 210 | 300 |
| 4 | Buraczki | kg | 910 | 1300 |
| 5 | Cebula | kg | 135 | 190 |
| 6 | Fasolka szparagowa | kg | 21 | 30 |
| 7 | Gruszki | kg | 910 | 1300 |
| 8 | Jabłka | kg | 1890 | 2700 |
| 9 | Kalafior | szt. | 485 | 690 |
| 10 | Kapusta biała | szt. | 290 | 410 |
| 11 | Kapusta czerwona | szt. | 21 | 30 |
| 12 | Kapusta kwaszona | kg | 170 | 240 |
| 13 | Kapusta pekińska | kg | 55 | 80 |
| 14 | Koper | pęczek | 1120 | 1600 |
| 15 | Mandarynki | kg | 140 | 200 |
| 16 | Marchew | kg | 2030 | 2900 |
| 17 | Ogórek kwaszony | kg | 395 | 560 |
| 18 | Ogórek świeży | kg | 490 | 700 |
| 19 | Papryka świeża | kg | 52 | 75 |
| 20 | Pieczarka | kg | 28 | 40 |
| 21 | Pietruszka | kg | 245 | 350 |
| 22 | Pietruszka zielona | pęczek | 1120 | 1600 |
| 23 | Pomidory | kg | 1260 | 1800 |
| 24 | Por | szt. | 560 | 800 |
| 25 | Rzodkiewka | pęczek | 630 | 900 |
| 26 | Sałata | szt. | 510 | 730 |
| 27 | Seler | kg | 350 | 500 |
| 28 | Szczypior | pęczek | 515 | 730 |
|  |  |  |  |  |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców świeżych dla Szpitala Powiatowego spółki z o.o. przy ul. Szewskiej 23 w Chełmży ;
2. Warzywa i owoce muszą być świeże i dobrej jakości.
3. Warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem jakości i odmiany.
4. Jabłka deserowe muszą być świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem wielkości.
5. Zamawiający nie dopuszcza dostarczania warzyw pastewnych. Dostarczane warzywa muszą posiadać charakterystyczne dla danego rodzaju warzyw cechy jakościowe.
6. **Podana waga jest wagą netto produktu.**
7. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone.
8. Dostawy muszą spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).

**Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego**:

1. Oświadczenie o spełnianiu wymagań wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm)

**Sposób realizacji dostaw:**

Dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego składanych w piątek z określeniem jaki asortyment ma być dostarczony w dany dzień tygodnia z wyłączeniem niedzieli, obejmujących ilość i rodzaj zamawianego towaru.

Zamówienia będą składane telefonicznej oraz potwierdzonew formie elektronicznej

**Dostawy:**

1. Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb

Zamawiającego minimum 4 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty, w godzinach rannych (06:00 – 08.00).

W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w   
 dogodnym dla siebie terminie.

1. Dostawy będą się odbywać transportem Wykonawcy, 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 (Dz. U. z 2006r Nr 171 poz. 1225) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu
2. zamówienia, do magazynu Działu Żywienia znajdującego się w Szpitalu Powiatowym przy

ul. Szewskiej 23 w Chełmży. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej jest kierownik Działu Żywienia lub osoba przez niego upoważniona. Po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczanych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo-odbiorczy.

**Rozliczenie za zrealizowane dostawy:**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie fakturami częściowymi, wystawianymi przy każdej dostawie obejmującymi prawidłowo zrealizowane dostawy.

**Opakowania:**

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany

i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta

oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówieni