

oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

5. Świeże warzywa i owoce i kiszonki muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

-dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

-w przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej lub niezgodnej z zamówieniem Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru lub żądać jego wymiany jeżeli Zamawiający zgłosi to osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.

Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w przeciągu maksymalnie jednego roboczego dnia) przyjąć zwrot lub wymienić towar.

Decyzje o wymianie lub zwrocie asortymentu podejmuje Zamawiający, Wykonawca podpisuje odbiór żywności nie spełniającej wymagań.

-wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

-wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo- jakościowej odbieranej żywności.

-podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

-wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP

-dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.