

Standardkontrakt (Varer) - Vedlegg A, Leveringsomfang



Viken Vest
Innkjøpssamarbeid

Table of contents

- 1 LEVERANDØRENS OG KUNDENS GENERELLE PLIKTER
- 2 SPESIELLE LEVERINGSBETINGELSER
- 3 GENERELLE KRAV TIL VARELEVERANSEN
 - 3.1 Kvalitetskrav
 - 3.2 Miljø

1 LEVERANDØRENS OG KUNDENS GENERELLE PLIKTER

Brød og bakervarene skal være av god kvalitet og tilfredsstillende gjeldende lover og forskrifter på området. Leverandør skal levere dokumentasjon som viser at de tilbudte varene er iht. forskriftene:

- * Næringsmiddelhygieneforskriften
- * Matinformasjonsforskriften

2 SPESIELLE LEVERINGSBETINGELSER

Vareleveransen omfang er spesifisert i Leverandørens tilbud som er en del av kontrakten, samt i Oppdragsgivers konkurransegrunnlag med vedlegg.

For leveringssteder se vedlegg over leveringssteder. Kunden består av flere kunder som har flere underliggende leverings- og faktura-adresser.

Vi gjør oppmerksom på at antall brukersteder/leveringssteder vil kunne variere og endres i avtaleperioden. Alle virksomheter har et eget GLN nummer.

Brød og bakervarer er viktige varer for Kunden. Vinner av denne konkurransen må ha kapasitet til å implementere kontrakten og komme på riktig service- og investeringsnivå i løpet av en -1- måned fra kontraktsinngåelse, tidligst ved avtalens startdato. Da skal alle produktene i prisskjemaet være tilgjengelige og for bestilling på e-handel.

Det skal ikke være en beløpsgrense (minsteordre) ved bestilling.

Bestillinger gjort innen kl. 12:00 skal kunne leveres dagen etter. Hovedmengden av brød- og bakervarer må leveres hver dag mellom kl. 06:00-07:30, mandag til fredag.

Konditorvarer skal leveres innen kl. 10.00 på leveringsdagen, dersom ikke annet er avtalt med den spesifikke enhet. Oppdragsgiver skal kunne hente brød og bakervarer hos leverandøren ved hastebestillinger.

Varene skal leveres på anvist sted og kvitteres mottatt av personalet. Leveringssted skal avtales med den enkelte virksomhet/ enhet. Under ingen omstendighet skal leveransen settes igjen uten at transportøren gir beskjed om at varene er ankommet. Hvordan slik beskjed skal gis, uten at virksomhetens hygienereglement brytes eller uten signering på mottakelse av leveranse, skal avtales med den enkelte enhet. Leverandøren er ansvarlig for varelevering, også om denne settes bort til transportør eller underleverandør. Dette ansvaret omfatter også å gi den oppfølging som er nødvendig for at alle kravene til punktlighet, hygiene og forsvarlig behandling av forsendelse dekkes. Leveringen er ikke avsluttet før varemottaket er kvittert på fraktbrev. Dersom ikke annet er avtalt med den spesifikke enhet.

3 GENERELLE KRAV TIL VARELEVERANSEN

Det er en forutsetning at varene tilfredsstiller kravene i de til enhver tid gjeldende lover, forskrifter og veiledere som gjelder for denne typen av varer og tjenester.

3.1 Kvalitetskrav

Fyll ut hvilken Kvalitetssertifisering leverandøren har etter konkurranse.

Krav til brød og bakervarene

- * Produktene skal være ferske, dvs. være produsert innen 6-8 timer før levering. Produktene skal ikke ha vært fryst på forhånd.
- * Hovedmengden av brød skal veie minimum 750 gram.
- * Brød skal leveres ferdig oppskjæret i skiver med en tykkelse på ca. 9-13 mm om ikke annet er avtalt.
- * Kremkaker skal inneholde fløtekrem.
- * Søt bakst og kaker skal være ferske.
- * Det skal være jevn kvalitet på alle produkter med tanke på smak, størrelse og utseende.
- * Grovbrød skal kunne leveres uten hele korn/ frø, dersom det er ønskelig.
- * Leverandøren må ha brødtyper med myk skorpe i sitt tilleggssortiment for å lettere kunne spises i barnehager og av eldre på omsorgsentre.
- * Leverandøren må for alle kategorier av brød (fint, halvgrovt, grovt, ekstra grovt) ha alternativer for; glutenfritt, surdeig med og uten hele korn/ frø (der det er naturlig) i sitt tilleggssortiment.

Krav til Forpakningene

Alle varer skal markeres for allergener, etter forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om mat informasjon til forbrukerne (Matinformasjonsforskriften): artikkel 12. nr. 5 jfr. artikkel 44. På forpakningene skal det være varedeklarasjon på norsk og alle produkter skal være hygienisk innpakket.

Bakevarene skal videre markeres med brødskalaen for å enkelt kunne fastsette grovhet på brød og bakevarer.

3.2 Miljø

Det skal brukes forskriftmessig resirkulert forpakningemballasje, bruk av plastkasser med retur/ og refill-løsninger der hvor dette er aktuelt. Ingen overflødig emballasje skal benyttes. Leverandøren skal ta med seg deres egen returemballasje som kasser, isopor esker, paller og lignende ved hver varelevering kostnadsfritt for virksomhetene eller ved påfølgende levering.

Oppdragsgiver stiller krav til at leverandørene er medlemmer i en returordning for emballasje, for eksempel Grønt Punkt.