

## Instrukcja do wypełnienia specyfikacji

Specyfikacja Produktu dla wyrobu dostarczanego do Specjalistycznego Szpitala im. E. Szczeklika w Tarnowie, jest dokumentem, w którym zebrano uzgodnienia w sprawie dostaw i jest integralną częścią zawartej umowy. Stanowi ochronę dla obu stron na wypadek kwestii spornych związanych z rodzajem, bezpieczeństwem, jakością, składem czy oznakowaniem dostarczanego produktu. Zatem jest sprawą o zasadniczym znaczeniu, aby informacje zawarte w Specyfikacji były wystarczająco dokładne i szczegółowe.

**Od momentu zatwierdzenia specyfikacji przez Zamawiającego, wszelkie zmiany wprowadzone w którymkolwiek z rozdziałów specyfikacji (niezależnie od tego, czy podane na opakowaniu czy nie) MUSZA być oficjalnie uzgodnione z Zamawiającym.**

### Wzór specyfikacji produktu

<b><u>Specyfikacja produktu</u></b> dostarczanego do Specjalistycznego Szpitala im. E. Szczeklika w Tarnowie	
<b>Nazwa pola specyfikacji</b>	<b>Wymagane informacje</b>
<b>Nazwa produktu</b>	Nazwa produktu w takiej formie, w jakiej występuje na opakowaniu. Wprowadzamy nazwę podstawowej marki. <i>Przykładowa nazwa produktu: koncentrat pomidorowy.</i>
<b>Nr wersji specyfikacji</b>	Numer wersji specyfikacji, która jest właśnie wypełniana. Wszystkie nowe specyfikacje będą wersją nr 1. Nr specyfikacji zmieni się TYLKO wtedy, gdy produkt został wprowadzony do sprzedaży, a zmiany są wprowadzane do ISTNIEJĄCEGO produktu, będącego już w sprzedaży.
<b>Deklarowana objętość</b>	Deklarowana ilość zgodna z tym, co się pojawi na opakowaniu, wraz z podaniem jednostki. <i>Np. 500 g, 1 litr.</i> Jeśli produkt jest oznakowany wg swej masy ustalonej, należy podać jej zakres. <i>Np. 240 g - 350 g.</i> Dla multipaków, należy podać masę łączną oraz masę poszczególnych sztuk. <i>Np. 500 g (4 x 125g).</i> Należy dodać znak „e” jeśli używana jest masa średnia. <i>Np. 250 ml e.</i> Jeśli nie wprowadza się masy deklarowanej, należy wpisać „Nie dotyczy”.
<b>% składników lub komponentów w recepturze końcowej</b>	<p>W tabeli powinien znaleźć się % udział wszystkich wejściowych składników i komponentów w wyrobie gotowym. Łączny % udział wszystkich składników i komponentów w wyrobie gotowym powinien wynieść 100%.</p> <p>% użyty w tabeli z recepturą powinien odzwierciedlać faktyczne dane %, stosowane w zakładzie produkcyjnym (% wsad), a nie % w wyrobie gotowym lub w recepturach złożonych. Wszelkie straty wynikające z procesu (np. ubytek wody podczas pieczenia) powinny być zapisane jako straty % w polu „Uwagi”.</p> <p>Niezbędne jest „podanie informacji na temat dodatków do żywności, substancji pomocniczych w przetwórstwie i innych substancji lub produktów, które mogą powodować alergię lub reakcje nietolerancji” – WE1169/2011</p> <p><b>Składnik</b> definiuje się jako pojedynczy element, nie produkowany wg receptury. <i>Np. woda, olej roślinny, sól</i></p> <p><b>Komponent</b> jest definiowany jako element wykonany ze składników. <i>Np. bulion z kurczaka, chleb, mieszanka przypraw.</i> Elementy, które tworzą komponent, w tabeli z recepturą nazywane są składnikami komponentu</p>
<b>Lista składników</b>	W tym polu powinna być pokazana lista składników deklarowanych na opakowaniu.
<b>Lista alergenów</b>	Lista składników podanych na opakowaniu, które mogą wywołać reakcję alergiczną lub nietolerancję: jaja, gluten, orzechy itp.
<b>Okres przydatności produktu do spożycia</b>	Pole to wymaga podania całkowitego okresu przydatności produktu do spożycia lub minimalnej trwałości.

<b>Minimalna temperatura (produktu) w warunkach dystrybucji akceptowana przez magazyn</b>	Pole to wymaga podania minimalnej akceptowalnej temperatury produktu w momencie dostawy do magazynu Zamawiającego. Zanotowane temperatury poniżej tej wartości mogą spowodować odrzucenie produktu przez magazyn. Punkt dotyczy produktów wymagających specyficznych warunków podczas transportu. Jeżeli nie ma takich wymagań, wpisać „Nie dotyczy”
<b>Maksymalna temperatura (produktu) w warunkach dystrybucji akceptowana przez magazyn</b>	Pole to wymaga podania maksymalnej akceptowalnej temperatury produktu w momencie dostawy do magazynu Zamawiającego. Zanotowane temperatury powyżej tej wartości mogą spowodować odrzucenie produktu przez magazyn. Punkt dotyczy produktów wymagających specyficznych warunków podczas transportu. Jeżeli nie ma takich wymagań, wpisać „Nie dotyczy”
<b>Instrukcje dot. przechowywania</b>	Należy tutaj podać informacje dot. przechowywania wymagane na opakowaniu (temp., wilgotność itp.)
<b>Nazwa i adres dostawcy</b>	Osoba, firma, przedsiębiorstwo lub inna jednostka, która ma umowę na dostawę produktów do Zamawiającego
<b>Nazwa i adres zakładu produkcyjnego</b>	Nazwa zakładu, w którym produkuje się lub pakuje produkt dostarczany do Zamawiającego.
<b>Osoba kontaktowa ze strony dostawcy</b>	Nazwisko osoby po stronie Dostawcy, z którą należy się w pierwszym rzędzie kontaktować w sprawach dotyczących danej specyfikacji.
<b>Telefon</b>	Numer telefonu osoby kontaktowej po stronie dostawcy
<b>E-mail</b>	Adres mailowy osoby kontaktowej po stronie dostawcy