

## Kontraktbilag 3

### Leveringsadresser og –betingelser

Udbudsmaterialet er udarbejdet med udgangspunkt i den nuværende struktur, hvor produktomfanget kan være lidt forskelligt køkkenerne imellem. Dette kan på sigt ændre sig.

I forhold til kravene i udbuddet skal Leverandøren opfylde de leverancekrav, som er i dag, hvilket fremgår af nedenstående. Derudover skal Leverandøren være opmærksom på, at strukturen kan ændres i kontraktperioden, hvilket Leverandøren skal kunne opfylde.

I nedenstående skema er indsat en kolonne med ”produktomfang”, som viser hvilke produkter Leverandøren SKAL kunne levere til det pågældende køkken på nuværende tidspunkt.

Århus Universitetshospital Risskov		Produktomfang:	
Centralkøkkenet Skovagervej 2, indgang 40 8240 Risskov		Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang. Økologiske delstykker	
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage og alternative dage i forbindelse med helligdage med varer med kort holdbarhed.	1-3 morgen leverancer/uge senest kl. 7 Alle hverdage mellem kl.12.30- 13.30	Blå port ved varemottagelsen, returbure, returkasser mv. står udenfor i et skur. Paller findes udenfor. Kontakt varemottagelsen 78472990 inden ankomst.
<b>Bestilling</b>	Der laves forecast hver onsdag til efterfølgende uge. Der justeres til hver leverance også søndag til mandag morgen.		
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasser, paller eller bure placeres på de anviste pladser f.eks. fremkørsel til relevante lagerrum i henhold til Centralkøkkenets egenkontrol – egenkontrolprogram udleveres.</li> <li>Temperaturkontrol af varens temperatur skal kunne foretages sammen med chaufføren straks ved leveringen</li> </ul>		
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At der ikke pakkes varer over 12 kg – under knæhøjde og over skulderhøjde.</li> <li>At der ikke sammenblandes frost og køl</li> <li>At kød stilles ind på anviste røde ”hjul” og sorteres emnevis ved mange kasser af samme slags kød</li> <li>At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser som tages med retur hver dag</li> </ul>		

Regionhospitalet Herning		Produktomfang:	
Gl. Landevej 61 Mellem indkørsel N1 og N2 Centralkøkkenet 7400 Herning		Konventionelt kød Pålæg	
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage, hvis der er behov og enkelte lørdage i forbindelse med helligdage.	Kl. 6.30	Leveres direkte i køkkenet til en medarbejder der udfører egenkontrol. (Indkørsel N1 og N2 ved køkkenets rampe eller igennem sygehusets varemottagelse) Returemballe står i affaldsrummet i forbindelse

				med køkkenet. Køkkenet kan kontaktes på tlf. nr. 78433889
	<b>Bestilling</b>	Bestiller inden kl. 10 til levering næste dag inden kl. 8.00.		
	<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasser, paller eller bure placeres på de anviste pladser f.eks. fremkørsel til relevante lagerrum i henhold til køkkenets egenkontrol – egenkontrolprogram udleveres.</li> <li>Temperaturkontrol af varens temperatur skal kunne foretages sammen med chaufføren straks ved leveringen</li> </ul>		
	<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At der ikke pakkes varer over 12 kg – under knæhøjde og over skulderhøjde.</li> <li>At der ikke sammenblandes frost, køl og kolonialvarer i bure</li> <li>At kølevarer køres i anvist kølerum</li> <li>At frostvarer køres i fryser.</li> <li>At kældervarer køres i den anviste kølerum</li> <li>At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser og leverandøren lader bure stå til returemballagen.</li> <li>Plastkasser, burer og paller fra forrige leverance skal tages med retur.</li> </ul>		

<b>Regionhospitalet Silkeborg</b> Falkevej 1-3 8600 Silkeborg Centralkøkkenet		<b>Produktomfang:</b> Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang.		
	<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle dage	6.00-7.00	Der stilles et bord klart, hvor kødet skal stilles på.
	<b>Bestilling</b>	Køkkenet vil så vidt muligt komme med en ugentlig forecast for forventet forbrug. Endelige bestillinger og justeringer skal kunne ske frem til kl. 14 på en hverdag til levering følgende hverdag.		
	<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur måling af køkkenpersonalet efter vores program</li> </ul>		
	<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaufføren låser sig ind, hvis kødet leveres før end køkkenpersonalet møder. Kødet stilles på køl.</li> </ul>		
<b>Regionhospitalet Hammel Neurocenter</b> Voldbyvej 15 8450 Hammel		<b>Produktomfang:</b> Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang.		
	<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Hammel modtager kød ca. 1 gang pr. uge og altid vacuumpakket.	7.00-8.00	Personalet i kantinen modtager kødet, tjekker faktura og retur emballage tages med retur med det samme
	<b>Bestilling</b>	Bestiller en gang pr. uge. skiftende dage		

<b>Hospitalsenheden Midt Regionhospitalet Viborg Centralkøkkenet</b> Toldbodgade 6 8800 Viborg		<b>Produktomfang:</b> Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang.		
	<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle hverdage	6.00- 7.00	
	<b>Bestilling</b>	Køkkenet vil så vidt muligt komme med ugentlig forecast for forventet forbrug. Endelige bestillinger og justeringer skal kunne ske frem til kl. 14.00 på en hverdag		

	til levering følgende hverdag
--	-------------------------------

Regionshospitalet Holstebro		Produktomfang:		
Centralkøkkenet – indgang Y Lægårdsvej 12 7500 Holstebro		Konventionelt kød Pålæg.		
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage	6.30-8.00	Køres direkte i kølerum	
<b>Bestilling</b>	Bestiller inden kl. 10 til levering næste dag inden kl. 8.00.			
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasser, paller eller bure placeres på de anviste pladser f.eks. fremkørsel til relevante lagerrum i henhold til køkkenets egenkontrol – egenkontrolprogram udleveres.</li> <li>Temperaturkontrol af varens temperatur skal kunne foretages sammen med chaufføren straks ved leveringen</li> </ul>			
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At der ikke pakkes varer over 12 kg – under knæhøjde og over skulderhøjde.</li> <li>At der ikke sammenblandes frost, køl og kolonialvarer i bure</li> <li>At kølevarer køres i anvist kølerum</li> <li>At frostvarer køres i fryser.</li> <li>At kældervarer køres i den anviste kølerum</li> <li>At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser og leverandøren lader bure stå til returemballagen.</li> <li>Plastkasser, burer og paller fra forrige leverance skal tages med retur.</li> </ul>			

Primær leveringsadresse		Produktomfang:		
Århus Universitetshospital Tage Hansens Gade 2-4 8000 Århus		Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang. Økologisk kød		
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage	Kl. 3.30-9.00		
<b>Bestilling</b>	Køkkenet vil så vidt muligt komme med ugentlig forecast for forventet forbrug. Endelige bestillinger og justeringer skal kunne ske frem til kl. 14.00 på en hverdag til levering følgende hverdag			
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skal køres i kølerum</li> <li>Temperatur måles og skrives på seddel ved nat levering. Temperaturen på kølevarer, må ikke overstige 5 grader ved ankomst</li> <li>Temperaturen på frostvarer må ikke være under -10</li> <li>Må ikke leveres på træ paller</li> </ul>			
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At pallevare leveres på paller og ikke i bure</li> <li>At der ikke sammenblandes frost, køl og kolonialvarer i bure</li> <li>At kølevarer køres i anvist kølerum</li> <li>At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser</li> <li>Plastkasser, burer og paller fra forrige leverance skal tages med retur.</li> </ul>			

Ved ferie på Tage Hansens Gade		Produktomfang:		
Århus Universitetshospital Peter Sabroes Gade 15 8000 Århus		Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang. Økologisk kød		
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage	Kl. 6.15-8.00		

<b>Bestilling</b>	Køkkenet vil så vidt muligt komme med ugentlig forecast for forventet forbrug. Endelige bestillinger og justeringer skal kunne ske frem til kl. 14.00 på en hverdag til levering følgende hverdag
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Må ikke leveres på træpaller</li> <li>• Temperaturen på kølevarer, må ikke overstige 5 grader ved ankomst</li> <li>• Temperaturen på frostvarer må ikke være under -10</li> </ul>
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varerne skal leveres i retur emballage hvis dette er muligt</li> <li>• Køle og frostvarer må ikke være blandet på paller/bure</li> <li>• Der skal kontaktes en medarbejder, som hjælper med at sætte det på hjul og kører det i kølerum.</li> <li>• Palle varer køres direkte i fryser, efter kontakt med en medarbejder</li> </ul>

<b>Regionshospitalet Horsens</b> Sundvej 30 8700 Horsens Køkkenet		<b>Produktomfang:</b> Konventionelt kød Pålæg i begrænset omfang.	
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Mandag, onsdag og fredag	6.30 -7.15	
<b>Bestilling</b>	Køkkenet vil så vidt muligt komme med ugentlig forecast for forventet forbrug. Endelige bestillinger og justeringer skal kunne ske frem til kl. 14.00 på en hverdag til levering følgende hverdag		
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasser, paller eller bure placeres på de anviste pladser f.eks. fremkørsel til relevante lagerrum i henhold til Centralkøkkenets egenkontrol – egenkontrolprogram udleveres.</li> </ul>		
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At der ikke pakkes varer over 12 kg – under knæhøjde og over skulderhøjde.</li> <li>• At pallevare leveres på paller og ikke i bure</li> <li>• At der ikke sammenblandes frost, køl og kolonialvarer i bure</li> <li>• At kølevarer køres i anvist kølerum</li> <li>• At frostvarer køres i forfryser i kælder og at is lægges på frost.</li> <li>• At kældervarer køres i kælder</li> <li>• At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser og leverandøren lader bure stå til returemballagen.</li> <li>• Plastkasser, bure og paller fra forrige leverance skal tages med retur.</li> </ul>		

<b>Regionshospitalet Randers</b> Skovlyvej 1 8930 Randers		<b>Produktomfang:</b> Konventionel kylling kan forekomme Økologisk kød	
<b>Leveringsdage og tidspunkt (tidsramme)</b>	Alle ugens 5 hverdage	05.30-06.30	
<b>Egenkontrol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasser, paller eller bure placeres på de anviste pladser fx fremkørsel til relevante lagerrum i henhold til køkkenets egenkontrol – egenkontrolprogram, leveringsbetingelser udleveres.</li> <li>• Temperaturkontrol af varens temperatur, skal kunne foretages sammen med chaufføren straks ved leveringen.</li> </ul>		
<b>Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At der ikke pakkes varer over 12 kg – under knæhøjde og over skulderhøjde.</li> <li>• At der ikke sammenblandes frost, køl og kolonialvarer i bure.</li> <li>• At kølevarer køres i anvist kølerum.</li> <li>• At frostvarer køres i anvist fryser.</li> </ul>		

		<ul style="list-style-type: none"><li>• At anbrudte varer ved leveringen, returneres.</li><li>• At der, hvor det er muligt, leveres i returkasser og leverandøren lader bure stå til returemballagen.</li><li>• Plastkasser, bure og paller fra forrige leverance skal tages retur</li></ul>
--	--	--