

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne **dostawy artykułów cukierniczych** na bieżące potrzeby jednostki PAN Domu Zjazdów i Konferencji w Jabłonie, w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty umowy.
2. Asortyment i szacunkowe ilości zostały ujęte w formularzu asortymentowo- cenowym (zał. nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu dostaw co do ilości (mniejszej lub większej) i struktury w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego i liczby klientów korzystających z usług restauracyjnych świadczonych przez Zamawiającego i usług cateringowych **Wykonawca, wystawiając fakturę VAT, zobowiązany jest do stosowania cen zgodnie z formularzem asortymentowo - cenowym przez cały okres zawartej umowy.**
3. Zamówienie składane będzie **maksymalnie 3-4 razy w tygodniu (poniedziałek–sobota)** przez osobę upoważnioną u Zamawiającego, za pomocą e-maila lub telefonicznie z **terminem dostawy nie dłuższym niż 1 dzień roboczy**. Zamówiony asortyment należy dostarczać **w godzinach 07:30 - 12:00** i terminach wskazanych przez Zamawiającego.
4. Dostarczony asortyment powinien:
 - a. odpowiadać normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju asortymentu;
 - b. być zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.), rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 2164 ze zm.), wraz z aktami wykonawczymi.
 - b. posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty;
 - c. posiadać odpowiednie oznakowanie, w tym datę minimalnej trwałości (nie krótszą niż 2 dni) lub termin przydatności do spożycia oraz skład;
 - d. być świeże, pierwszego gatunku i nie zawierać zanieczyszczeń;
 - e. być w zamkniętych opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością;
 - f. być bez śladów szkodników, pleśni, zwilgocenia, obcych zapachów;
 - g. być bez fizycznych uszkodzeń, w szczególności: pokruszeń, ubytków oraz uszkodzeń opakowań.
5. W przypadku dostarczenia asortymentu niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego asortymentu, a także niedokonania

niezwłocznej jego wymiany na asortyment właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego asortymentu w dowolnej jednostce handlowej. Zwiększone koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.

6. **Termin płatności: 21 dni** od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
7. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen jednostkowych przez cały okres trwania umowy.
8. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest zrealizować w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie później niż w ciągu 1 dnia roboczego.
9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP. W przypadku, gdy Wykonawca nie jest producentem – wymóg wdrożenia systemu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wyżej wymienione dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego, w szczególności podczas czynności badania ofert, jak i w czasie realizacji umowy.
10. Dostawa asortymentu następować będzie transportem własnym Wykonawcy, samochodem-chłodnią (pojazdem wyposażonym w pojemniki-lodówki) użytkowanym przez Wykonawcę, posiadającym ważne certyfikaty i zezwolenia, w sposób zapewniający spełnienie wymogów sanitarno-higienicznych. Zamawiający nie dopuszcza realizacji dostaw realizowanych za pośrednictwem firm kurierskich, taxi, innych samochodów niespełniających warunków sanitarno-higienicznych.