

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są **sukcesywne dostawy artykułów spożywczych – świeżych ryb, mrożonych ryb i owoców morza** na bieżące potrzeby jednostki PAN Domu Zjazdów i Konferencji w Jabłonce, 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 3,3a i 3b do ogłoszenia o zamówieniu). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu dostaw co do ilości (mniejszej lub większej) w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego i ilości osób korzystających z posiłków.
Wykonawca, wystawiając fakturę VAT, zobowiązany jest do stosowania cen zgodnie z formularzem asortymentowo - cenowym (zał. nr 3,3a i 3b ogłoszenia o zamówieniu) przez cały okres trwania 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 towar należy dostarczać **w godzinach 07:30 - 12:00** i terminach wskazanych przez Zamawiającego.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. **17:00 w dniu dostawy**.
5. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru 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. Zamawiający wymaga, aby wszelkie czynności związane z dostawą artykułów spożywczych były wykonane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym

zakresie oraz najlepszą praktyką, a także normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi.

9. Dostawa towaru następować będzie **transportem własnym dostawcy**, samochodem-chłodnią (pojazdem wyposażonym w pojemniki/łodówki) użytkowanym przez Wykonawcę, posiadającym ważne certyfikaty i zezwolenia, w zakresie spełnienia wymogów sanitarno-higienicznych. Zamawiający nie dopuszcza realizacji dostaw realizowanych za pośrednictwem firm kurierskich, taxi, innych samochodów niespełniających warunków sanitarno-higienicznych.
10. Podane ceny będą uwzględniały wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia na warunkach opisanych w umowie, w tym koszt transportu, opakowań, odbioru reklamowanych artykułów spożywczych i ich wymiany.

11. Wymagania organoleptyczne.

Ryba świeża

LP.	Cechy	Wymagania
1	Skóra	połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących.
2	Śluz	przezroczysty, naturalny.
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie.
4	Barwa mięsa	naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku, bez plam i przebarwień
5	Sprężystość	tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, zwięzła struktura mięsa, mięso delikatne, soczyste, nie dopuszcza się mazistej lub twardej tekstury mięsnej
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla surowca świeżego danego gatunku, nie dopuszcza się zapachu zjełczałego, kwaśnego, gnilnego, chemicznego, stęchłego lub innego obcego
7	Uszkodzenia	ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej,

Ryby mrożone i owoce morza

LP.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	brak oznak rozmrożenia, skóra połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, charakterystyczna dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących.

2	Oprawienie	prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie
3	Sprężystość tkanki mięsnej po rozmrożeniu	sprężysta do osłabionej, zwięzła struktura mięsa; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista.
4	Smak i zapach	swoisty, właściwy dla ryb mrożonych; po rozmrożeniu zapach ryby świeżej; nie dopuszcza się smaku gnilnego, kwaśnego, chemicznego, obcego lub gorzkiego

12. Znakowanie:

Do każdego pojemnika powinna być dołączona **etykieta** zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- oznaczenie partii produkcyjnej,
- klasę jakości.

13. Pakowanie:

Opakowanie - pojemniki (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożone rozdrobnionym lodem. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

14. Atesty:

Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie.