

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są **sukcesywne dostawy artykułów spożywczych – ryb wędzonych** 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 3c 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 3c 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 2 dni robocze**. 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. **10:00 dnia następnego**.
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/łódówki) 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:

Ryby wędzone

LP.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez znacznych uszkodzeń mechanicznych skóry i tkanki mięsnej, bez obcych zanieczyszczeń, skóra i powierzchnia tkanki mięsnej o barwie od brunatnej do złotobrunatnej
2	Tkanka mięsna	odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; mięso nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą, konsystencja zwarta, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazistaj
3	Smak i zapach	smak i zapach smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczalny: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny lub inny obcy
4	Termin przydatności	na zimno wędzone (np. łosoś, makrela): 14–21 dni – pod warunkiem pakowania próżniowego lub w atmosferze ochronnej. • Na gorąco wędzone: 7–14 dni

12. Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe, wyłożone papierem pergaminowym (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Preferowane pakowanie próżniowe.

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

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

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.