

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są **sukcesywne dostawy artykułów spożywczych – świeżego mięsa kat. I** 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) 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 do ogłoszenia o zamówieniu) przez cały okres trwania umowy.**
3. Zamówienie składane będzie **maksymalnie 1-3 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 - 11:00** 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 1 dzień roboczy.
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. Minimalny okres przydatności artykułów spożywczych – świeżego mięsa kat. I: 4 dni lub 7 dni, jeżeli mięso będzie pakowane próżniowo.

9. 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.
10. Dostawa towaru następować będzie **transportem własnym dostawcy**, samochodem-chłodnią (pojazdem wyposażonym w pojemniki/lodówki) 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.
11. Podane ceny będą uwzględniały wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia na warunkach opisanych w umowie, w tym koszt transportu, odbioru reklamowanych artykułów spożywczych i ich wymiany na produkty niezawierające wad.
12. Pojazdy, w których transportowane będą artykuły spożywcze (świeże mięso) muszą być czyste i wolne od zanieczyszczeń.
13. 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 zgodne z punktem 8, 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.
14. Mięso świeże w gatunku pierwszym (świeże, niemrożone), z młodych sztuk.
15. Mięso musi posiadać obowiązujące badania weterynaryjne oraz handlowy dokument identyfikacyjny. Dokumenty będą okazywane na prośbę Zamawiającego.
16. Zamawiający wymaga, aby mięso było czyste, bez śladu jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne, elastyczne, miało swoisty zapach bez oznak zaparzania i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni.
17. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia spełniał następujące wymagania w zakresie znakowania i pakowania:
 - a) Do pakowania wykorzystywane są pojemniki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
 - b) Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku;
 - c) Opakowania muszą być czyste, nieuszkodzone i powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem.