**Numer postępowania: załącznik nr 13 do SWZ**

**2/2022**

**Opis przedmiotu zamówienia – część 6**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **ryb** do Działu Żywienia w Sanatorium Uzdrowiskowym „Leśnik” w Sopocie **od 11.03.2022 do 31.12.2022r.**
2. Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

**03311000-2**

1. Dostawa **ryb** obejmuje dostarczenie go przez Wykonawcę własnym transportem do Działu Żywienia w Sanatorium Uzdrowiskowym „Leśnik” w Sopocie, środkiem transportu zgodnym z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpień 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. ( Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).

 Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

1. Zamawiający, wskazując w opisie poszczególnych produktów określenie: typu (nazwy handlowe lub nazwy producentów), zgodnie z obowiązującą Ustawą Pzp art. 29 ust. 3 oraz art. 30 ust. 4, dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych o innej nazwie, jednak muszą one **spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.**
2. Dostarczone produkty będą posiadać optymalny termin przydatności do spożycia.
3. Do każdej dostawy dołączony zostanie Handlowy Dokument Identyfikacji.
4. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w trakcie trwania umowy, po zamówieniu złożonym telefonicznie lub pisemnie (e-mail, fax) najpóźniej **do godz. 15.00** dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzu cenowym.
5. Dostarczane produkty żywnościowe winny być I klasy, muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady HACCP.
6. Wykonawca ma obowiązek zagwarantować dowóz produktów w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej”.
7. Wykonawca zobowiązuje się do rozładunku dostarczanego towaru w miejscu wskazanym przez pracownika Działu Żywienia.
8. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę, oznakowanie w języku polskim zawierającą co najmniej:
	1. nazwę produktu,
	2. wykaz składników,
	3. datę przydatności do spożycia,
	4. masę netto,
	5. nazwę i adres producenta,
	6. oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikacje artykułu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
10. Osoba dowożąca produkty spożywcze ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
	1. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
	2. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.
11. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny **730** do **1200** w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty).
12. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione jest od liczby osób żywionych w placówce w okresie realizacji umowy. Zestawienie ilościowo – wartościowe zawiera prognozowane (szacowane) zapotrzebowanie asortymentu.

 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych towarów. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe ani prawne.

1. W przypadku otrzymania produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający ma prawo odmówi przyjęcia i zgłosić reklamację. Wykonawca zobowiązuje się odebrać i wymienić asortyment niespełniający wymagań jakościowych na wolny od wad w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie na własny koszt.