

Dostawy przedmiotu zamówienia:

1. odbywać się będą sukcesywnie w ramach potrzeb Zamawiającego,
2. w opakowaniach o gramaturze i litrażu przewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty, z zastrzeżeniem pkt 5.
3. dostarczane produkty będą dobrej jakości* (ze względu na charakter i właściwości produktu), z wymaganym przez Zamawiającego okresem przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4. Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być zdatny do spożycia przez okres co najmniej 6 miesięcy od daty dostarczenia go do siedziby Zamawiającego, chyba że gwarancja producenta przewiduje inaczej.
5. w przypadku wskazania przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty.

Wykonawca zobowiązuje się:

1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży na terenie UE ,
2. dostarczać produkty nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, z wymaganym przez Zamawiającego okresem przydatności do spożycia,
3. dostarczać produkty dobrej jakości*, spełniające wymogi norm jakościowych i smakowych, spełniające wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w fabrycznych, zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie artykułu spożywczego oraz jego składzie, jak również informację o producencie (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
4. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu, posiadające właściwe atesty i certyfikaty,
5. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego na swój koszt, środkami transportowymi dopuszczonymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
6. zagwarantować dowóz produktów w pojemnikach oraz opakowaniach odpowiednich do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu).

*Pod pojęciem dobrej jakości Zamawiający rozumie produkt bezpieczny dla zdrowia, o odpowiednich walorach smakowych, pozbawiony nieprzyjemnych zapachów, o odpowiedniej konsystencji i barwie.