

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa warzyw i owoców o najwyższym standardzie do tzw. „Punktów dostaw”:
 - 1) Ognisko Bielany, ul. Broniewskiego 56a, 01-716 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 2) Ognisko Bródno, ul. Suwalska 11, 03-252 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 3) Ognisko Grochów, ul. Rębkowska 1, 04-375 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 4) Ognisko Markowska, ul. Markowska 16, 03-742 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 5) Ognisko Marymont, ul. Elbląska 43, 01-737 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 6) Ognisko Mokotów, ul. Grottgera 25a, 00-785 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 7) Ognisko Muranów, ul. Dzielna 17a lok. 15, 01-029 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 8) Ognisko Okęcie, ul. Centralna 24, 02-267 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 9) Ognisko Praga, ul. Środkowa 9, 03-430 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 10) Ognisko Starówka, ul. Stara 4, 00-231 Warszawa – wjazd od Starej Prochowni (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 11) Ognisko Ursynów, ul. Kłobucka 14, 02-699 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
 - 12) SPOT Młodzieżowy Wawer, ul. Korkowa 119/123 lok. 8, 04-519 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),

- 13) SPOT Młodzieżowy Praga, ul. Stalowa 29/16, 03-425 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00).
2. Lista artykułów oraz ich szacunkowe ilości zawarte są w Załączniku nr 3 do Zaprośzenia do złożenia oferty cenowej (Wykaz asortymentowo-cenowy).
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu pomiędzy poszczególnymi pozycjami wyszczególnionymi w Załączniku nr 3 do Zaprośzenia do złożenia oferty cenowej (Wykaz asortymentowo-cenowy), w okresie obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem, że wartość zobowiązania (tj. umowy) nie ulegnie zmianie.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania zamówienia maksymalnie w 25%. Wykonanie zamówienia uzależnione jest od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenie z tytułu niewykonania umowy.
 5. Wykonawca zapewni, że dostarczane artykuły będą świeże, wysokiej jakości, bez wad fizycznych i jakościowych oraz będą odpowiadać Polskim Normom lub normom równoważnym, atestom, terminom przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania – w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w ustawie z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz zgodny z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
 6. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru w wymaganych godzinach, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na uzupełnienie bądź poprawę dostaw, z wyłączeniem obowiązku uzyskania stosownego upoważnienia do wykonania zastępczego, o którym mowa w art. 480 kodeksu cywilnego. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
 7. Dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 8. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

9. W przypadku niezgodności dostarczanych artykułów z wymogami i opisem zawartym w Zaproszeniu do złożenia oferty cenowej, Zamawiający odmówi odbioru tych artykułów.
10. Koszt dostawy i rozładunku dokonywany są na koszt i ryzyko Wykonawcy. Za dostarczoną żywność (w tym stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do momentu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
11. Gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w Wykazie asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik nr 3 do Zaproszenia do złożenia oferty cenowej.
12. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać jednorazowo wszystkie złożone w ramach zamówienia produkty. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówień na wielokrotne dostawy. Odstępstwo od wyżej wymienionej zasady wymaga każdorazowo zgody Zamawiającego.
13. Wykonawca winien dostarczyć zamówiony towar każdorazowo wraz z czytelnie wystawionym dowodem dostawy. Nazwa dostarczonego towaru wymieniona na fakturze lub dowodzie dostawy musi być zgodna z nazwą na opakowaniu oraz złożona ofertą.
14. Wymagania szczegółowe:
 - 1) Cebula – zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana. Niedopuszczalne nadgniłe, zgniłe, bez lub z uszkodzoną łuską, zamrożone;
 - 2) Czosnek – główki zdrowe, zwarte bez pleśni, czyste, bez zmian i objawów gnicia, obcych zapachów i posmaków;
 - 3) Niedopuszczalne nadgnicia główki, obecność gąsienic, obce zapachy, uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, pozostałości środków ochrony roślin;
 - 4) Kapusta biała – główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, zapach swoisty, jednolite odmianowo, nieuszkodzone;
 - 5) Kapusta pekińska – główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40 cm;
 - 6) Kapusta kiszona – smak i zapach właściwy;
 - 7) Koperek – czyste, zdrowe, niezwiędnięte, jędrne, jednolite odmianowo w partii, bez nadmiernego zwłóknienia, zapach i smak charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami oraz szkodnikami;

- 8) Marchew – korzenie jędrne, zdrowe, czyste, całe, niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite odmianowo w partii, długość korzenia min 10 cm, bez oznak psucia;
- 9) Włoszczyzna – korzeń marchwi, pietruszki, selera i liście pora jędrne, zdrowe, czyste, nie zwiędnięte, bez oznak psucia;
- 10) Natka pietruszki – czysta, zdrowa, niezwiędnięta, jędrna, jednolita odmianowo w partii, bez nadmiernego zwłóknienia, zapach i smak charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami oraz szkodnikami;
- 11) Ogórek kiszony – jędrny, świeży, opakowanie bez uszkodzeń;
- 12) Ogórek świeży gruntowy – jędrny, wyrośnięty, skórka ciemnozielona do zielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórcie i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień;
- 13) Pomidory (różne rodzaje) – całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez pęknięć, zabiżnień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo;
- 14) Por – całe, zdrowe, czyste, świeże, wolne od szkodników i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez pędów nasiennych, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, bez obcych zapachów i smaków, minimalna średnica 2,0 cm;
- 15) Pieczarki – białe, całe, świeże, zdrowe o twardym, zwartym miąższu, czyste, bez oznak psucia;
- 16) Rzodkiewka pęczek – cała, zdrowa, czysta, świeża, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez obecnych smaków i zapachów oraz nadmiernego zawilgocenia;
- 17) Sałata lodowa – liście zdrowe, świeże, bez uszkodzeń, czyste, niezwiędnięte, bez liści zanieczyszczonych ziemią, wolne od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów, bez uszkodzonego opakowania;
- 18) Szcypior – liście barwy intensywnie zielonej, wewnątrz puste, cienkie, delikatne, igiełkowate, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń, oznak wędnięcia i gnicia;
- 19) Burak – całe bulwy, jędrne, czyste, zdrowe, niezwiędnięte o kształcie i zabarwieniu charakterystycznym dla odmiany;
- 20) Ziemniaki – całe, jędrne, czyste, zdrowe, niezwiędnięte o kształcie i zabarwieniu charakterystycznym dla odmiany, niezzieleniałe, bez pustych miejsc wewnątrz, jednolite odmianowo, nieporośnięte, niedopuszczalne zaparzenie, obce smaki i

zapachy, zamarznięcie, pozostałość środków ochrony roślin, zapleśnienie tj. spełniające wymagania w zakresie jakości handlowej ziemniaków określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z 2020 r. poz. 371 z późn. zm.);

- 21) Owoce świeże – zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni i podgnicia.
15. Dostawa będzie realizowana na podstawie częściowych zamówień, w których Zamawiający wyszczególni:
 - 1) asortyment i ilości dostaw;
 - 2) termin realizacji dostaw;
 - 3) ewentualne specyficzne warunki zamówienia.
 16. Zamówienia będą dokonywane na podstawie kontaktu telefonicznego przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. Imiona i nazwiska oraz numery telefonów osób upoważnionych do składania zamówień do poszczególnych Punktów dostaw (patrz ust. 1) zostaną wpisane do Umowy.
 17. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na wszystkie dostarczane produkty żywnościowe.
 18. Zaoferowany przez Wykonawcę asortyment musi być dopuszczony do obrotu na rynku polskim.
 19. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej przez Zamawiającego do odbioru. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę bez nadzoru jak i wydania go osobom nieupoważnionym.