

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin o najwyższym standardzie dotzw. „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– Wykaz asortymentowo-cenowy.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu pomiędzy poszczególnymi pozycjami wyszczególnionymi w Załączniku nr 3 (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 zobowiązany jest do przestrzegania odpowiednich przepisów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz innych aktualnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.
 6. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania przez cały czas trwania umowy aktualnych zezwoleń wydanych przez właściwe organy wymagane do prowadzenia zlecanego zakresu działalności.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przez cały okres realizacji zamówienia wdrożonego systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP w skład, którego wchodzi: GHP i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna) – dla każdego produktu dostarczonego do Zamawiającego.
 8. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot Umowy własnym, specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu żywności zgodnym z

obowiązującymi atestami, przepisami prawa, GMP oraz systemu HACCP, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych i higienicznych wymaganych dla przewozu żywności (samochód chłodnia lub izoterma) w opakowaniach zapewniających bezpieczny transport i magazynowanie bez szkody dla zawartości, na swój koszt i ryzyko do Punktów dostaw wymienionych w ust. 1, w terminie określonym między Stronami, uwzględniającym specyficzne warunki zamówienia. Za dostarczoną żywność (w tym za stan jakościowy i ilościowy) odpowiada Wykonawca do momentu odbioru zamówienia przez przedstawiciela Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
10. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, powinni posiadać aktualne, określone przepisami ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych dokumentów w tym zakresie.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia należytego zabezpieczenia dostarczanego towaru przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami, zanieczyszczeniami oraz innymi zagrożeniami.
12. Zamówiony asortyment winien być dostarczony do Zamawiającego w nienaruszonym stanie.
13. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów muszą być oznakowane i zawierać informacje dotyczące, w m.in.: nazwy towaru, nazwy i adresu producenta, składu, klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania, masy netto, etykiety z występującymi alergenami.
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia mięsa i wędlin w najwyższym standardzie. Towar powinien być zapakowany próżniowo.

15. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty pierwszej klasy jakości, bez wad fizycznych i jakościowych, świeże, niemrożone, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

16. Szczegółowe wymagania jakościowe dostarczanego asortymentu:

1) Mięso:

a) Wygląd ogólny mięsa:

- chude i nieścięgnięte o wyrazistym czerwonym kolorze;
- świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia;
- mięso pierwszej klasy (barwa – bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia – sucha i matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty, konsystencja – jędrna, elastyczna a po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje).

b) Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia.

c) Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

d) Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

e) minimalny termin przydatności do spożycia: 7 dni.

Wymagania szczegółowe dla:

- Żeberka wieprzowe – mięso jasnoróżowe i równomiernie marmurkowe, bez dużych partii czystego tłuszczu. Mięso musi mieć grubość nie mniejszą niż 1 cm.
- Filety drobiowe – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien. Barwa naturalna i charakterystyczna. Nie dopuszcza się wylewów krwawych.
- Ćwiartka z kurczaka tylna oraz udziec z indyka bez kości – mięso czyste, bez wylewów krwawych i uszkodzeń mechanicznych. Barwa naturalna charakterystyczna dla mięsa drobiowego.

2) Wędliny:

a) Wygląd ogólny wędlin:

- kształt: uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki;
- powierzchnia zewnętrzna wyrobu: czysta, sucha lub lekko wilgotna;

- struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni;
- konsystencja: soczysta;
- powierzchnia przekroju: lekko wilgotna;
- niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.

b) Barwa przekroju:

- w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego od jasnoróżowej do różowo-czerwonej;
- w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego – szara;

c) niedopuszczalne są odchylenia barwy.

d) smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.

e) minimalny termin przydatności do spożycia: 14 dni.

17. 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.

18. 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.

19. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na wszystkie dostarczane produkty żywnościowe.

20. Zaoferowany przez Wykonawcę asortyment musi być dopuszczony do obrotu na rynku polskim.

21. Na dostarczany towar, Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny, który będzie udostępniony na żądanie Zamawiającego.
22. Pracownicy Zamawiającego dokonują odbioru jakościowego i ilościowego przy dostawie towaru.
23. Wykonawca powinien 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.
24. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej przez Zamawiającego do odbioru. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę bez nadzoru jak i wydania go osobom nieupoważnionym.
25. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać jednorazowo wszystkie złożone w ramach każdego zamówienia artykuły żywnościowe. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówień na wielokrotne dostawy. Odstępstwo od wyżej wymienionej zasady wymaga każdorazowo zgody Zamawiającego.
26. Zamawiający bez jakichkolwiek roszczeń finansowych ze strony Wykonawcy zastrzega sobie prawo do nie przyjęcia towaru do magazynu, żądania wymiany go lub reklamacji w przypadku realizacji zamówienia niezgodnie z Umową, w szczególności:
 - 1) stwierdzenia złej jakości produktu (nieprawidłowe cechy organoleptyczne, tj. wygląd, smak, zapach);
 - 2) stwierdzenia widocznego uszkodzenia opakowania;
 - 3) otrzymania towaru o krótkim terminie przydatności do spożycia;
 - 4) otrzymania towaru po terminie przydatności do spożycia;
 - 5) stwierdzenia braków ilościowych w dostarczonym asortymencie;
 - 6) dostarczenia towaru w innym terminie (dzień tygodnia, godzina) niż ten określony w Umowie;
 - 7) jeżeli w czasie dostawy stwierdzi się naruszenie przepisów sanitarnych.
27. W przypadkach, o których mowa w ustępie poprzednim, lub w razie stwierdzenia innych uchybień Wykonawcy, Zamawiający niezwłocznie zgłosi Wykonawcy reklamację

osobiście, telefonicznie lub drogą elektroniczną. Wówczas Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad nie później niż w ciągu 24 godzin od powzięcia wiadomości przez Wykonawcę o tym fakcie, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego oraz do uzupełnienia braków ilościowych na koszt Wykonawcy. W przypadku uchybienia obowiązku, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Zamawiający ma prawo do zakupu tego towaru u innego wykonawcy na ryzyko i koszt Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisał umowę.