

### **Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy nabiału i produktów mlecznych na potrzeby Centrum Wspierania Rodzin „Rodzinna Warszawa” 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 Marymont, ul. Stara 4, 00-231 Warszawa – wjazd od Starej Prochowni (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 5) Ognisko Mokotów, ul. Grottgera 25a, 00-785 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 6) Ognisko Muranów, ul. Dzielna 17a lok. 15, 01-029 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 7) Ognisko Okęcie, ul. Centralna 24, 02-267 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 8) Ognisko Praga, ul. Śródkowa 9, 03-430 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 9) 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),
  - 10) Ognisko Ursynów, ul. Kłobucka 14, 02-699 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 10.00-13.00),
  - 11) SPOT Młodzieżowy Wawer, ul. Korkowa 119/123 lok. 8, 04-519 Warszawa (dostawy raz w tygodniu w poniedziałki lub wtorki w godz. 15.00-17.00),
  - 12) 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. Wykonawca zapewni, że dostarczane artykuły będą wysokiej jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych oraz będą odpowiadać Polskim Normom lub normom równoważnym. Artykuły będą dostarczane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach, nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu. Wyroby powinny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności każde opakowanie musi być oznakowane nazwą (logo) producenta i terminem przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć (należy spożyć do)...”.
3. 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.
4. Dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
6. W przypadku niezgodności dostarczanych artykułów z wymogami i opisem zawartym w OPZ, Zamawiający odmówi odbioru tych artykułów.
7. Na dostarczany towar, Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny, który będzie udostępniony na prośbę Zamawiającego.
8. Koszt dostawy i rozładunku dokonywany jest na koszt i ryzyko Wykonawcy. Za dostarczoną żywność (w tym stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do momentu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
9. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych na cały asortyment stanowiący przedmiot zamówienia, tj. produktów innych producentów niż wymienione w dokumentach z zastrzeżeniem, by ich minimalne parametry jakościowe nie były gorsze niż parametry i cechy wskazanych produktów.
10. 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.

11. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego.
12. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać jednorazowo wszystkie złożone w ramach zamówienia artykuły spożywcze. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówień na wielokrotne dostawy. Odstępstwo od ww. zasady wymaga każdorazowo zgody Zamawiającego.
13. Wykonawca winien dostarczyć zamówiony towar każdorazowo wraz z czytelnie wystawionym dowodem dostawy.
14. Wymagania szczegółowe:
  - 1) Jaja klasy I (wolny wybieg lub ściółkowe) - termin przydatności do spożycia minimum  $\frac{1}{2}$  terminu przewidzianego dla danego produktu, oznakowane zgodnie z wymaganiami;
  - 2) Ser żółty – opakowania bez uszkodzeń, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zanieczyszczenia mechanicznego. Niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne;
  - 3) Jogurt, kefir, mleko, serki – bez obcych zapachów i smaku. W nieuszkodzonych opakowaniach;
  - 4) Termin przydatności do spożycia minimum  $\frac{1}{2}$  terminu przewidzianego dla danego produktu i oznakowane zgodnie z wymaganiami;