

**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów spożywczych do Placówek Wsparcia Dziennego (Ognisk) Centrum Wspierania Rodzin „Rodzinna Warszawa”, w podziale na 4 części:

Nr części	Przedmiot zamówienia	Kod CPV
I	Zakup i sukcesywne dostawy warzyw i owoców	15300000-1
II	Zakup i sukcesywne dostawy mrożonek i ryb	15331170-9 15220000-6
III	Zakup i sukcesywne dostawy nabiału i produktów mlecznych	15500000-3
IV	Zakup i sukcesywne dostawy art. spożywczych różnych	15800000-6

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, za wyjątkiem warzyw i owoców, które będą dostarczane świeże. 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 SWZ, 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:

**Część I – Zakup i dostawa warzyw i owoców:**

- 1) Cebula - zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana. Niedopuszczalne nadgnięte, zgnięte, 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 nadgnienia 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 30-40cm;

- 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, zabliznień 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, niezieleniałe, bez pustych miejsc wewnątrz, jednolite odmianowo, nieporośnięte 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.). Niedopuszczalne zaparzenie, obce smaki i zapachy, zamrażnięcie, 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;

#### **Część II – Zakup i dostawa mrożonek i ryb:**

- 1) Mrożonki - bez śladów uszkodzenia opakowania oraz rozmrożenia, widoczne terminy przydatności do spożycia minimum 2 miesiące. Kawałki mrożonek warzywnych dające się łatwo rozdzielić;
- 2) Ryby, filety mrożone – bez skóry, o barwie od biało-szarej do kremowej z nieznacznymi przebarwieniami wzdłuż kręgosłupa i linii bocznej. Niedopuszczalny smak i zapach mięsa kwaśny gnilny;
- 3) Termin przydatności do spożycia minimum ½ terminu przewidzianego dla danego produktu, oznakowane zgodnie z wymaganiami;

#### **Część III – Zakup i dostawa nabiału i produktów mlecznych:**

- 1) Ser żółty – opakowania bez uszkodzeń, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia. Niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne;
- 2) Jogurt, kefir, mleko, serki – bez obcych zapachów i smaku. W nieuszkodzonych opakowaniach;
- 3) Termin przydatności do spożycia minimum ½ terminu przewidzianego dla danego produktu i oznakowane zgodnie z wymaganiami;

#### **Część IV – Zakup i dostawa art. spożywczych różnych:**

- 1) Sól – biała, niezbrylona;
- 2) Cukier kryształ – biały, niezbrylony, bez zanieczyszczeń;

- 3) Przyprawy, zioła, nasiona, mąka – opakowania bez uszkodzeń. Niedopuszczalne zamoczenia oraz uszkodzenia mechaniczne;
- 4) Przetwory zbożowe - ryż, makaron, kasze, groch, soczewica itp. – ziarna zdrowe, czyste, dojrzałe, wolne od szkodników (owadów oraz roztoczy);
- 5) Jaja klasy I (wolny wybieg lub ściółkowe) - termin przydatności do spożycia minimum  $\frac{1}{2}$  terminu przewidzianego dla danego produktu, oznakowane zgodnie z wymaganiami;
- 6) Wszystkie produkty w słoikach, puszkach, butelkach muszą mieć widoczny termin przydatności do spożycia.