

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie obiadów do Środowiskowego Domu Samopomocy typu BD.
2. Nr CPV 55520000-1 usługi dostarczania posiłków.
3. Przewidywany termin realizacji zamówienia – od 7.01.2026 r. do 18.12.2026 r., przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych. Termin rozpoczęcia realizacji zamówienia może ulec zmianie i jest uzależniony od terminu zakończenia postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
4. łączna **maksymalna liczba obiadów** w okresie obowiązywania umowy (240 dni żywieniowych) - **do 7 392 obiadów**.
5. Ze względu na stan zdrowia i zmienną frekwencję podopiecznych, Zamawiający będzie zamawiał **od 15 do 40 obiadów dziennie**.  
Ostateczne całkowite wynagrodzenie za obiady wydane przez cały okres obowiązywania umowy wynikać będzie z faktycznej liczby wydanych obiadów i **nie będzie niższe niż za łącznie 3 696 obiadów**. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.
6. Adresy dostawy: Środowiskowy Domu Samopomocy „Pod Skrzydłami” typ BD, ul. Korotyńskiego 13, 02-121 Warszawa.
7. Godziny dostawy: 12:00 – 13:30.
8. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dowiezienia obiadów z zachowaniem następujących warunków:
  - a) Obiad powinien składać się co najmniej z dwóch dań:
    - I danie : zupa z pieczywem
    - II danie wieloskładnikowe, surówka/warzywa oraz kompot lub napój;
  - b) co najmniej 3 razy w tygodniu obiad mięsny, do 2 razy w tygodniu obiad bezmięsny;
  - c) wymagana wartość energetyczna jednego zestawu obiadowego - co najmniej 1200 kcal;
  - d) minimalna wymagana waga/objętość gotowych potraw:
    - zupa – 500 ml
    - pieczywo – 100 g
    - sztuka mięsa lub inne mięso bez panierki – 100 g bez kości
    - kotlet schabowy – 150 g
    - kotlet mielony – 120 g
    - gulasz/potrąwka – 150 g
    - udko z kurczaka – 150 g.
    - ryba bez panierki – 100 g
    - ryba z panierką – 150 g
    - bigos – 250 g
    - ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka – 250 g

ryż z jabłkami – 300 g  
surówka – 150 g  
warzywa gotowane – 150 g  
kompot/napój – 250 ml  
pierogi, naleśniki, knedle – 250 g;

- e) posiłki będą przygotowane z pełnowartościowych produktów, z uwzględnieniem świeżych warzyw i owoców sezonowych;
  - f) wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia osób dorosłych.
9. Wykonawca dostarcza obiady własnym transportem, w dostosowanych do tego celu termosach, gwarantujących temperatury gorących dań przez okres minimum 2 godzin od momentu dostawy.
10. Wykonawca odbiera opróżnione (brudne) termosy w tym samym dniu w godzinach 14:45 – 16:00. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania wraz z brudnymi termosami odpadków organicznych pozostałych po posiłkach i zapewnia stosowny do tych celów pojemnik.
11. Lokal w którym będą przygotowywane posiłki musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08. 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz.2021 ze zm.).
12. Samochód/samochody, którymi dowożone będą posiłki będzie dostosowany do przewozu żywności, spełniający wszystkie wymagania określone stosownymi przepisami. Wykonawca musi dysponować zaświadczeniem/ decyzją /opinią stwierdzającym zatwierdzenia środka transportu przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
13. Co tydzień - najpóźniej do piątku do godz. 16.00 Wykonawca przekaże Zamawiającemu (faxem lub pocztą elektroniczną) jadłospis na tydzień następny. Jadłospis będzie obejmował gramaturę poszczególnych dań.
14. Rozliczenie między Zamawiającym i Wykonawcą odbywać się będzie raz w miesiącu do 10 dnia następnego miesiąca, na podstawie liczby wydanych obiadów.
15. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto wykonawcy, w terminie 21 dni od daty przedłożenia zamawiającemu prawidłowej faktury.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości, wartości odżywczych oraz gramatury potraw. W szczególności poprzez :
- porównanie zgodności z jadłospisem,
  - ocenę organoleptyczną (ocena wyglądu potraw, zapachu, oraz smaku poprzez degustację),
  - porównanie z tabelami wartości odżywczych Instytutu Żywności i Żywienia.

KLAUZULE SPOŁECZNE (art. 95 ustawy - Prawo zamówień publicznych):

17. Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, wszystkie osoby wykonujące czynności związane bezpośrednio

przygotowaniem posiłków tj. obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna), posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów, utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego).

18. W terminie 7 dni od rozpoczęcia realizacji umowy i na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi zamawiającemu umowy o pracę osób, o których mowa powyżej. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – RODO (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
19. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do comiesięcznego przedstawienia zanonimizowanych zgodnie z powyżej wskazanym rozporządzeniem kopii ZUS RCA osób zatrudnionych.
20. Zamawiający dopuszcza spełnienie klauzuli społecznej poprzez wyznaczenie do realizacji tego zamówienia zatrudnionych już pracowników.