

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

Usługi cateringowe na rzecz osób uprawnionych przebywających w ośrodkach wsparcia, wskazanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Wola m.st. Warszawy.

Realizacja usługi polega na przygotowaniu i dostarczaniu gorących obiadów w zamkniętych naczyniach jednorazowych do siedzib ośrodków wsparcia: przy ul. Żytniej 75/77 dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy – zwany dalej ŚDS oraz przy ul. Zawiszy 5 dla uczestników Ośrodka Wsparcia Seniorów – zwany dalej OWS.

Realizacja przedmiotu zamówienia może ulec zmianie w związku z obostrzeniami wynikającymi z sytuacji epidemicznej, a dotyczącymi działalności ośrodków wsparcia oraz gastronomii.

Z obiadów korzystać będą uprawnieni Klienci Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Wola m.st. Warszawy.

1. Zasady szczegółowe.

Podstawa prawna: § 15. ust. 1. Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 9 grudnia 2010 r. w sprawie środowiskowych domów samopomocy (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 249) oraz Uchwała Nr XXXVII/843/2004 Rady miasta stołecznego Warszawy z dnia 16 września 2004 roku w sprawie szczegółowych warunków przyznawania i odpłatności za usługi opiekuńcze oraz zasad zwrotu wydatków za świadczenia z pomocy społecznej realizowane przez m.st. Warszawę w zakresie zadań własnych gminy.

1.1. obiady będą dowożone przez 5 dni w tygodniu w dni robocze (od poniedziałku do piątku).

1.2. Okres realizacji: **01 czerwca 2026 r. – 30 września 2027 r.** Umowa będzie realizowana przez okres krótszy lub dłuższy niż termin wskazany powyżej, jeżeli liczba obiadów lub wartość umowy nie zostanie zrealizowana w terminie do dnia 30.09.2027 r. W przypadku przedłużenia terminu umowy, zmiana będzie wymagała podpisania aneksu, a w przypadku skrócenia terminu umowy, zmiana nastąpi w drodze wymiany pism.

1.3. Podana poniżej maksymalna liczba obiadów może ulec zmniejszeniu w granicach do 20%, stosownie do faktycznego zamówienia. Wykonawcy nie będzie przysługiwało

jakiegokolwiek roszczenie z tego tytułu. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia na poziomie 80% maksymalnej liczby obiadów.

1.4. Maksymalna liczba obiadów w skali całego zamówienia wyniesie – **14 620** obiadów.

1.5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady pod adresy ośrodków wsparcia oraz wnieść je do pomieszczenia, w którym będą wydawane (nie wcześniej niż o godzinie 11:30), optymalnie o godzinie 13:00 do Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Żytniej 75/77 i o godz. 12:45 do Ośrodka Wsparcia Seniorów przy ul. Zawiszy 5. Strony dopuszczają w uzasadnionych przypadkach zmianę godzin dostarczania obiadów, która może nastąpić w drodze wymiany pism i nie wymaga zmiany umowy.

1.6. Informację o liczbie obiadów w poszczególnych dniach, jakie należy dostarczyć do ośrodków wsparcia, Zamawiający lub osoba wskazana przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy za pomocą wiadomości e-mail oraz dodatkowo może telefonicznie najpóźniej do godziny 09:30 w danym dniu.

1.7. Rozliczenia za obiady następować będzie w transzach miesięcznych za miesiąc poprzedni. Podstawą zapłaty za wydane obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca liczbę faktycznie dostarczonych obiadów, wraz z załączonym do niej wykazem liczby obiadów dostarczonych do ośrodków wsparcia, potwierdzonymi podpisem przez upoważnionych pracowników ośrodków wsparcia.

1.8. Płatność za miesiąc grudzień 2026 roku nastąpi w dwóch transzach:

1.8.1. pierwsza transza za obiady wydane w okresie 01 – 18 grudnia 2026 r. roku zostanie zapłacona w grudniu 2026 roku; Wykonawca złoży fakturę Zamawiającemu za ten okres do dnia 22 grudnia 2026 r.,

1.8.2. druga transza za obiady wydane w okresie 21 – 31 grudnia 2026 roku zostanie zapłacona w styczniu 2027 roku; Wykonawca złoży fakturę Zamawiającemu za ten okres do dnia 15 stycznia 2027 r.

1.8.3. Do przedmiotowych płatności obowiązują zasady określone w pkt. 1.7.

2. Zasady ogólne.

2.1. Obiady będą dostarczane własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

- 2.2. Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi. W tym przypadku Wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione koszty zakupu danej usługi, tj. dowozu obiadów od innego wykonawcy.
- 2.3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
- 2.4. Wykonawca przed dostarczeniem obiadów pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).
- 2.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych.
- 2.6. Odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu wydawania obiadów. Obiady powinny w momencie odbioru mieć następujące temperatury: zupy – około 75°C, drugie dania – około 68°C.
- 2.7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiady o nie gorszej jakości na swój koszt.
- 2.8. Wykonawca zapewni atestowane jednorazowe naczynia ulegające kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanych z biologicznych tworzyw sztucznych spełniających normę EN 13432 lub EN 14995 lub normy równoważne, odpowiednie do przechowywania i przenoszenia gorących posiłków.
- 2.9. Zamawiający ma prawo zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Sanepid w zakresie jakości dostarczanych obiadów.

3. Zapisy dotyczące przygotowywania obiadów.

- 3.1. Zamawiający nie wyraża zgody na przygotowywanie obiadów z mięsa oddzielanego mechanicznie lub chemicznie, tzw. MOM oraz stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i

zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Zamawiający zaleca stosowanie świeżych ziół i suszonych przypraw.

- 3.2. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał przetworzonego i gotowego mięsa mielonego na rzecz całych sztuk mięsa (przetwarzanych przez Wykonawcę).
- 3.3. Obiady nie mogą zawierać składników trudnych do pogryzienia oraz powodujące możliwość zakrztuszenia (np. orzechów w całości, ziarna całości, grubo krojone twarde warzywa lub owoce w surówkach, itp.).
- 3.4. Jadłospis powinien być urozmaicony.
- 3.5. Wykonawca przygotowuje jadłospis dekadowy (na 10 dni, poniedziałek – piątek, powtarzalność co 2 tygodnie: tzn. np. w każdy wtorek co drugi tydzień jest oferowany ten sam zestaw obiadowy), który będzie powtarzany w każdej dekadzie trwania umowy, uwzględniający także: diety określone w pkt. 3.14., wytyczne określone w pkt. 3.18 oraz z zastrzeżeniem określonym w pkt. 3.6. Tak przygotowany jadłospis musi być zaakceptowany i podpisany przez dietetyka Wykonawcy.
- 3.6. Na dni przedświąteczne Wykonawca przygotowuje jadłospis uwzględniający potrawy tradycyjnie spożywane w tym okresie.
- 3.7. Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą przygotowane.
- 3.8. Jadłospis powinien być zgodny z normami żywienia, opisem przedmiotu zamówienia i zawierać ilości produktów wskazane przez Zamawiającego, jednak nie mniejsze niż zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3.9. Zamawiający wymaga zachowania w piątki potraw bezmięsnych.
- 3.10. Zamawiający wymaga, aby dania mączne (np. pierogi, kopytka) dostarczane były w sposób umożliwiający ich porcjowanie (nie sklezione).
- 3.11. Wykonawca nie dopuszcza możliwości przygotowywania obiadów z niewykorzystanych obiadów z dni poprzednich.
- 3.12. Obiady muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność (w granicach średnio około 900 – 1000 kcal) i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki

kulinarnej i sanitarnej dla zbiorowego żywienia. Muszą być wykonane z produktów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

- 3.13. Obiad powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. Obiady muszą być świeże, smaczne, zdrowe, urozmaicone i gorące.
- 3.14. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić obiady dietetyczne w szczególności takie jak: lekkostrawne, cukrzycowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe, niskopotasowe, niskocholesterolowe, wegetariańskie, bezglutenowe. Ich liczba jest zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco przez osoby uprawnione do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych. Obiady dietetyczne winny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diet. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia obiadów dietetycznych w ilościach odpowiadających rzeczywistym potrzebom klientów Zamawiającego.
- 3.15. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać gorące obiady przygotowane w dniu ich wydawania z pełnowartościowych produktów ze szczególnym uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych. Wykonawca dopuszcza ujęcie w jadłospisie, o którym mowa w pkt. 3.5., zapis niedookreślony – „dodatek warzywny, owocowy – sezonowy”. W takim przypadku Wykonawca musi także podać gramaturę tego dodatku.
- 3.16. Przygotowane obiady powinny spełniać ogólnie przyjęte normy w zakresie walorów smakowych jak i estetyki ich wykonania i dostarczenia.
- 3.17. Zamawiający wymaga, by dania nie powtarzały się w przeciągu 10 kolejnych dni.
- 3.18. Zestaw obiadowy winien składać się z potraw tradycyjnych: zupy i drugiego dania, z zachowaniem następujących zasad:
- a) raz na dwa tygodnie powinna być ryba (zwyczajowo w piątki) – z wyłączeniem pangi,
 - b) w piątki będą serwowane dania bezmięsne, z zastrzeżeniem określonym w pkt. a.,
 - c) 2 razy w tygodniu powinno być danie bezmięsne, z zastrzeżeniem, że nie mogą to być dania o podobnym charakterze,

- d) 2 razy w tygodniu danie mięsne,
- e) raz w tygodniu w ramach obiadu mięsnego może być podane danie z mięsa mielonego (np. kotlet mielony, makaron bolognese - ragu, itp.),
- f) raz na 10 dni w ramach obiadu mięsnego może być podane danie półmięsne (np. bigos, leczo z kielbasą, itp.).

3.19. Zamawiający nie dopuszcza dań przygotowywanych z podrobów.

3.20. Do dań mięsnych i mącznych należy podawać surówkę lub warzywa gotowane o minimalnej gramaturze 100 gramów.

3.21. Przygotowywane zupy muszą być treściwe i nie mogą być rozwodnione. Zamawiający nie zaleca stosować zasmażek, chyba że wymaga tego receptura. W takim przypadku ilość zasmażki powinna być minimalna.

3.22. Minimalne przykładowe gramatury gotowych potraw (po obróbce termicznej, bez sosów i panierki):

- zupa – 400 ml,
- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – 250 g,
- sztuka mięsa, ryba, itp. – 90 g bez kości (ości),
- udziec z kurczaka – 130 g,
- gulasz – 140 g z sosem,
- kotlet mielony – 100 g,
- klopsik w sosie pomidorowym – 100 g,
- paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki – 250 g,
- pierogi z kapustą, mięsem lub serem – nie mniej niż 6 sztuk – 250 g,
- naleśnik 3 szt. – nie mniej niż 300 g,
- knedle z owocami – 300 g,
- bigos – 240 g,
- ryż z jabłkami – 300 g,
- surówka – 100 g,
- warzywa gotowane – 150 g,
- danie mięsno-warzywne – 250 g (w przypadku dań typu makaron lub ryż z sosem mięsnym, warzywnym lub mięsno-warzywnym podana gramatura dotyczy tylko sosu).

4. Dodatkowe wymagania związane z realizacją zamówienia:

4.1. Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby wykonujące pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tekst jedn. Dz.U. z 2025 r., poz. 277 ze zm.) w zakresie przygotowywania obiadów, w okresie realizacji przedmiotu zamówienia były zatrudnione na podstawie umowy o pracę w wymiarze odpowiednim do realizowanych zadań. Wykonawca lub podwykonawca ma obowiązek zatrudnić wyżej wymienione osoby na cały okres realizacji zamówienia.

4.2. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień podobnych.

Uzupełnieniem niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są warunki zawarte we wzorze umowy.