ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ

Nr Sprawy: **NA.26.1.2022**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Nazwa zamówienia:

Usługi cateringowe – przygotowanie i dostarczanie obiadów i śniadań dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m. st. Warszawy, korzystających z Ośrodków Wsparcia.

II. Rodzaj zamówienia: usługi.

III. Kod CPV:

55321000-6	Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1	Usługi dostarczania posiłków
55322000-3	Usługi gotowania posiłków

IV. Przedmiot zamówienia:

1.1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dowoził je do Ośrodków Wsparcia:

- Żoliborskiego Centrum Integracji i Aktywizacji Seniorów, ul. Wyspiańskiego 6/8 (zwanego dalej ŻCIiAS);
- Domu Seniora ,,Piękny Brzeg" ul. Popiełuszki 16 (zwanego dalej DSPB);
- Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Rydygiera 3 (zwanego dalej ŚDS).

1.2. Z posiłków korzystać będą uprawnieni klienci Ośrodka.

2. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia na **14 868 obiadów dwudaniowych, 7 812 obiadów jednodaniowych i 5 292 śniadań** w okresie trwania umowy – 12 miesięcy, od dnia 01 czerwca 2022 roku do dnia 31 maja 2023 roku (252 dni cateringowych) lub do wyczerpania wartości umowy, w zależności od tego, które z tych zdarzeń wystąpi wcześniej.

Ostateczna ilość posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od faktycznego zapotrzebowania (przewidywane maksymalne zmniejszenie: 40%).

3. Posiłki dostarczane będą do Ośrodków Wsparcia w następujących ilościach:
    - ŻCIiAS średnio 31 obiadów dwudaniowych dziennie x 252 dni, tj. 7812 obiadów oraz 8 śniadań dziennie x 252 dni tj. 2106 śniadań w okresie umowy;
    - DS PB średnio 28 obiadów dwudaniowych dziennie x 252 dni, tj. 7056 obiadów oraz 13 śniadań dziennie x 252 dni tj. 3276 śniadań w okresie umowy;
    - ŚDS średnio 31 obiadów jednodaniowych dziennie x 252 dni tj. 7812 obiadów w okresie umowy.

4. Posiłki będą dostarczane codziennie przez 5 dni tygodnia od poniedziałku do piątku wg poniższego szczegółowego harmonogramu dostaw:

śniadania:
- godz. 8.15 śniadania do DSPB,
- godz. 8.30 śniadania do ŻCIiAS.

obiady:
- godz.12.30 obiady do ŻCIiAS,
- godz.12.40 obiady do DSPB,
- godz.12.50 obiady do ŚDS.

5. Posiłki do ŻCIiAS oraz DSPB dostarczane będą w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych - termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne. Za utrzymanie pojemników w czystości odpowiada Wykonawca.

Posiłki do ŚDS dostarczane będą w szczelnych, jednorazowych pojemnikach ulegających kompostowaniu lub biodegradacji zapewnionych przez Wykonawcę.

6. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania śniadań i obiadów z pełnowartościowych, wysokiej jakości produktów z uwzględnieniem warzyw sezonowych. Posiłki muszą być przygotowane według zasad racjonalnego żywienia, urozmaicone, estetyczne oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Kaloryczność i wartości odżywcze

posiłków powinny być zgodne z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności.

7. Posiłki powinny w momencie odbioru mieć następujące temperatury:
   - zupy – min. 75°C,
   - drugie dania – min. 68°C.

Aby zapewnić powyższe temperatury, gorące posiłki powinny zostać zapakowane do transportu przy maksymalnie wysokiej temperaturze, a Wykonawca powinien starannie zaplanować sposób ich dowożenia i utrzymania wysokiej temperatury w czasie transportu.

8. Specyfikacja posiłków (podane objętości lub gramatury stanowią wartość minimalną)

Obiad dwudaniowy:

- pierwsze danie: zupa (400 ml),
- drugie danie:

ziemniaki lub zamiennie: ryż, makaron, kasza, kopytka - każde po 200 g,
sztuka mięsa - 100 g – bez sosu, z sosem – 110 g,
kotlet schabowy - 100 g bez panierki, z panierką – 110 g,
ryba - 100 g bez panierki, z panierką - 110 g
udziec z kurczaka – 130 g,
gulasz - 140 g,
kotlet mielony - 100 g,
klopsik w sosie pomidorowym - 100 g – bez sosu, z sosem – 110 g,
paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki - 240 g,
pierogi z kapustą, mięsem lub serem- nie mniej niż 6 sztuk – 240 g,
naleśniki 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.

Obiad jednodaniowy – tylko drugie danie wg powyższej specyfikacji.

Danie przynajmniej 3 razy w tygodniu powinno być mięsne (np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.). Dwa razy w tygodniu zamiast mięsa zamawiający dopuszcza inny produkt np. ryba, pierogi lub krokiety jarskie, warzywne leczo, naleśniki, knedle, ryż z jabłkiem (dotyczy zarówno obiadu jednodaniowego, jak i dwudaniowego).

Śniadanie

Śniadanie powinno składać się z wybranych produktów, spośród niżej wymienionych:

13 dag pieczywa (chleb pszenny lub zamiennie chleb razowy, żytni lub bułki pszenne),

20 g masła (82% tłuszczu naturalnego), 6 dag wędliny drobiowej lub wieprzowej chudej, zamiennie 10 dag parówek lub kiełbasy na ciepło, 10 dag sera białego lub 10 dag sera żółtego lub serków topionych, serka granulowanego, waniliowego (125g), jajek w majonezie dwie sztuki, pasty rybnej, jajecznej, lub twarogowej 10 dag, 5 dag ogórka zielonego, konserwowego lub kiszonego, rzodkiewek 30 g, sałaty 30 g, 10 dag pomidora. Dodatkowo marmolady/dżemu, miodu 30g, ketchupu 30 g, musztardy 30 g, chrzanu 30g.

Śniadanie przynajmniej 3 x w tygodniu powinno być mięsne np. wędlina, pasztet, kiełbasa, parówki. Raz w tygodniu wędlina wyższego gatunku (szynka wieprzowa, polędwica, baleron). Dwa razy w tygodniu zamiast produktów mięsnych Zamawiający dopuszcza na śniadanie inny produkt np. twarożki, ser biały, pasty jajeczne, pasty rybne, serek topiony.

Podane gramatury dotyczą żywności po obróbce termicznej.

9. Wykonawca przedstawi każdego dnia, do akceptacji przez upoważnionego pracownika kuchni, dokument potwierdzający liczbę posiłków i gramaturę.

10. Zamawiający przewiduje możliwość zamiany posiłków na gotowy do spożycia suchy prowiant. Wartość produktów do przygotowania suchego prowiantu musi stanowić równowartość ceny posiłków. Produkty te muszą być świeże, dobre jakościowo, poporcjowane i zapakowane oddzielnie dla każdego klienta Ośrodka.
Ilość suchego prowiantu nie przekroczy 5% dla ŻCIiAS, 5% dla DSPB, 10 % dla ŚDS.

11. 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 posiłków tj. ŻCIiAS – 14.30, DSPB -14.40, ŚDS – 14.50.

12. Wykonawca, najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usługi opracuje i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres miesięczny. W przypadku zmiany jadłospisu z

przyczyn niezależnych od Wykonawcy powiadomi on Zamawiającego najpóźniej w tym samym dniu w godzinach rannych.

13. Obiady Wykonawca przygotowuje z podziałem na obiady standardowe i lekkostrawne oraz wegetariańskie (dotyczy tylko obiadów jednodaniowych). Koszt jednostkowy każdej wersji obiadu musi być jednakowy. Ich liczbę określa Zamawiający i przekazuje pocztą elektroniczną do godziny 9.30 dnia poprzedniego przed rozpoczęciem każdego kolejnego dnia świadczenia usługi.

14. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2020 r. poz. 1221 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

15. Jednorazowe pojemniki muszą być zgodne z Zarządzeniem nr 886/2019 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 28 maja 2019 r. dopuszczającym stosowanie "jednorazowych produktów ulegających kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanych z biologicznych tworzyw sztucznych spełniających normę EN 13432 lub EN 14995”.

16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.

17. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki na posiłki i odpadki stanowią własność Wykonawcy.
    Pojemniki na posiłki i odpadki po obiadach będą zabierane w dniu dostawy posiłków maksymalnie do godz. 15.30. Pojemniki muszą być zamykane.

18. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków do Ośrodków Wsparcia pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz.545).

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych.

20. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

21. Wykonawca przyjmując do realizacji świadczenie przedmiotowych usług zobowiązuje się zatrudnić przy wykonaniu zamówienia 1 bezrobotną osobę na umowę o pracę w wymiarze czasu pracy co najmniej ½ etatu.

22. Wykonawca przyjmując do realizacji świadczenie przedmiotowych usług zobowiązuje się, że wszystkie czynności związane z przygotowywaniem posiłków będą wykonywały osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę.

23. Zamawiający oświadcza, że m.st. Warszawa ma status dużego przedsiębiorcy zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz.U. 2021 poz. 424 ze zm.).

24. Wykonawca przy realizowaniu transportu posiłków, zobowiązany jest zapewnić wykorzystanie pojazdów elektrycznych lub pojazdów w napędzanych gazem ziemnym na poziomie nie mniejszym niż 10% środków transportu, którymi posługuje się przy realizacji zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 110 ze zm.).

V. Przedmiot zamówienia nie jest podzielony na części.

VI. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej.

VII. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.

VIII. Uzupełnieniem Opisu przedmiotu zamówienia jest Wzór umowy stanowiący załącznik nr 6 do SWZ.