



Nr Sprawy: WCI-DIW.26.1.2026.APO

Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiotem Umowy jest wykonanie usługi cateringowej (zwanej dalej „usługą” lub „usługą cateringową”) dla pięciu lokalizacji w Warszawie:

- 1) noclegownia przy ul. Kupieckiej 15,
- 2) noclegownia przy ul. Kaczorowej 39,
- 3) miejsce tymczasowego schronienia przy ul. Myśliborskiej 53,
- 4) miejsce tymczasowego, interwencyjnego schronienia przy ul. Wóycickiego 15,
- 5) miejsce tymczasowego, interwencyjnego schronienia przy ul. Bohaterów 50.

Usługa cateringowa polegać będzie na przygotowaniu i dostarczeniu gotowych posiłków, na rzecz Warszawskiego Centrum Integracji „Integracyjna Warszawa” zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, w tym opisem przedmiotu zamówienia wraz z przykładowym jadłospisem oraz ze złożoną przez Wykonawcę w ramach przedmiotowego postępowania ofertą.

Zestaw cateringowy składa się z ciepłego posiłku na obiadokolację i zimnego posiłku na śniadanie.

Posiłki dostarczane będą przez 7 dni w tygodniu, w godz. 16:00 – 18:00 do lokalizacji wskazanych w akapicie pierwszym powyżej.

Posiłki dostarczane będą w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i higieniczne, wyporcjowanych na jedną osobę, wraz z jednorazowymi sztućcami.

Zestaw cateringowy będzie się składał z następujących elementów:

- 1) łącznie, maksymalnie do **79 808 porcji ciepłych posiłków na obiadokolację** (średnio 9 976 posiłków miesięcznie), przy czym minimalna łączna ilość ciepłych posiłków w całym okresie Umowy nie może być niższa niż 39 904;
- 2) łącznie, maksymalnie do **65 504 porcji posiłków na śniadanie** (średnio 8 188 posiłków miesięcznie), przy czym minimalna łączna ilość porcji śniadania w całym okresie Umowy nie może być niższa niż 32 752.

Zamawiający zastrzega możliwość niewykonania zamówienia na poziomie max. 20%.

Wymagania obejmujące usługę cateringową:

- 1) Wykonawca dla wskazanych powyżej lokalizacji zobowiązuje się do:
 - dostawy posiłków w opakowaniach jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i higieniczne. Pojemniki muszą umożliwiać utrzymanie odpowiedniej temperatury żywności podczas transportu oraz zapobiegać jej mieszanemu się lub wyciekaniu. Pojemniki muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (papier, tektura, tworzywa dopuszczone do kontaktu z żywnością, aluminium, materiały biodegradowalne lub kompostowalne), neutralne wobec żywności (nie zmieniają smaku ani właściwości produktów). Pojemniki muszą spełniać wymogi ograniczeń plastiku jednorazowego użytku (Dyrektywa UE 2019/904 i krajowe regulacje), w szczególności: materiały plastikowe muszą być oznaczone jako nadające się do recyklingu, preferowane są materiały biodegradowalne lub kompostowalne.
 - dołączenia do każdej porcji posiłku jednorazowych zestawów sztućców (nóż + widelec), higienicznie zapakowanych osobno. Sztućce muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, neutralne wobec żywności i zgodne z wymogami ograniczeń plastiku jednorazowego użytku. Wykonawca przedstawi dokumentację potwierdzającą zgodność sztućców z obowiązującymi przepisami UE i Polski.
 - dostarczenia sztućców zapasowych w liczbie co najmniej **5% więcej niż liczba standardowych zestawów**. Sztućce zapasowe muszą spełniać te

same wymagania co standardowe i mają służyć w przypadku złamania, uszkodzenia lub zgubienia standardowych sztućców.

- odbioru i transportu odpadów powstałych podczas świadczenia usług gastronomicznych (opakowania, resztki żywności). Transport musi odbywać się innym pojazdem niż używany do transportu żywności. Pojazdy do transportu odpadów muszą być oznakowane i przeznaczone do transportu odpadów, zapewniać bezpieczne i higieniczne przewożenie odpadów, uniemożliwiając kontakt z żywnością, spełniać wymogi sanitarne i środowiskowe dotyczące transportu odpadów.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić dokumentację odbioru i transportu odpadów, dostępną dla Zamawiającego na żądanie.
 - 3) Wykonawca przedłoży deklarację zgodności materiałów pojemników i sztućców z przepisami UE i Polski (Rozporządzenie 1935/2004, Dyrektywa UE 2019/904 oraz krajowe przepisy wykonawcze).
 - 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości, higieny i zgodności materiałów pojemników, sztućców oraz sposobu transportu odpadów przy odbiorze dostawy.
 - 5) Liczba zamówionych posiłków zależy od dziennego zapotrzebowania Zamawiającego. Informację o liczbie zamówionych posiłków na dany dzień dla każdej lokalizacji Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy każdego dnia od poniedziałku do niedzieli - do godziny 9:00 tego dnia, drogą elektroniczną lub telefonicznie.
 - 6) Na potrzeby niniejszej specyfikacji jako ciepły posiłek Zamawiający rozumie posiłek dostarczony w pojemniku zbiorczym termoizolacyjnym gwarantującym odpowiednio wysoką temperaturę min. 63 stopni C dla dań gorących i poniżej 8 stopni C dla dań zimnych.
 - 7) Posiłki na czas transportu zabezpieczone będą przed utratą temperatury w zbiorczym opakowaniu – termoporcie.
 - 8) Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na koszt Wykonawcy w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

- 9) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz przygotowanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.
- 11) Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia z poszanowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych wydanych na podstawie ww. ustawy.
- 12) Lokal/e, w którym/ch będą przygotowywane posiłki, powinny spełniać wszystkie wymagania stawiane przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.
- 13) Wykonawca dysponował będzie osobą/ami zapewniającymi przygotowanie i dostarczenie posiłków w sposób zgodny z zasadami praktyki higienicznej, posiadającym/i określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 14) Wykonawca do realizacji zamówienia zobowiązany będzie dysponować co najmniej jednym kucharzem/kucharką z doświadczeniem co najmniej 24-miesięcznym.
- 15) Działając na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby wykonujące pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2025 r. poz. 277 z późn. zm.) w zakresie przygotowywania posiłków (zestawów cateringowych), były zatrudnione na podstawie umowy o pracę w wymiarze odpowiednim do realizowanych zadań. Wykonawca lub podwykonawca ma obowiązek zatrudnić wszystkie osoby zaangażowane w proces przygotowania posiłków na cały okres realizacji zamówienia.
- 16) Zamawiający informuje, że będzie przyznawał Wykonawcy dodatkowe punkty za skierowanie do realizacji zamówienia osób niepełnosprawnych. Wykonawca

będzie zobowiązany do skierowania do realizacji zamówienia zadeklarowanej w ofercie liczby osób niepełnosprawnych przez cały okres realizacji zamówienia. Osoby te zgodnie z wymaganiami określonymi w ust. 13 powyżej oraz w Rozdziale III ust. 7 SWZ powinny być zatrudniona na umowę o pracę w wymiarze właściwym do realizowanych zadań, jeśli wyznaczone zostaną do przygotowywania posiłków.

Przykładowe zestawy

Zestaw 1

śniadanie: parówki (2 szt.) ketchup (1 szt.) i musztarda (1 szt.) w jednorazowych saszetkach o pojemności 15 ml/g, pieczywo (150 g – 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, dżem (1 szt.) i miód (1 szt.) w opakowaniu jednorazowym (25 g),

obiadokolacja: pyzy/pierogi z mięsem/ruskie i okrasą (450 g – 500 g).

Zestaw 2

śniadanie: jajka na twardo (2 sztuki), wędlina wieprzowa suszona (podsuszona) (2 plastry) majonez (1 szt.) w jednorazowej saszetce o pojemności 15 ml/g, pieczywo (150 g - 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, kawałki świeżych warzyw sałata/pomidor/ogórek/papryka – 50 g,

obiadokolacja: pieczone pałki kurczaka z warzywami, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 – 500 g, mięso – 150 – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 3

śniadanie: szynka drobiowa (2 plastry), ser żółty (2 plastry), pieczywo (4 kromki – 150 g), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, kawałki świeżych warzyw sałata/pomidor/ogórek/papryka – 100 g,

obiadokolacja: sztuka mięsa, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g – 500 g, mięso – 150 – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 4

śniadanie: fkanfuterki/parówki/kielbasa biała/kaszanka (150 g), pieczywo (4 kromki – 150 g), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, świeże owoce, jabłko/banan/gruszka/brzoskwinia/mandarynka – min. 60 g,

obiadokolacja: gulasz drobiowy, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g – 500 g, mięso – 150 g – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 5

śniadanie: pasztet (2 plastry, około 80 g), pieczywo (150 g - 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, ogórek kiszony/konserwowy/pomidorki koktajlowe/papryka – 100 g,

obiadokolacja: kotlet drobiowy, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g – 500 g, mięso – 150 g – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 6

śniadanie: polędwica wieprzowa (2 plastry), pieczywo (150 g - 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, dżem (1 szt.) i miód (1 szt.) w opakowaniu jednorazowym (25 g),

obiadokolacja: kotlet de volaille, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 - 500g, mięso – 150 g – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 7

śniadanie: sałatka jarzynowa/śledziowa/pieczarkowa/z kurczakiem, ananasem, kukurydzą, rodzynkami i majonezem/z pora – (100 g), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, pieczywo (150 g - 4 kromki), świeże owoce, banan/jabłko/gruszka/brzoskwinia/mandarynka – min. 80 g,

obiadokolacja: racuchy z jabłkami/naleśniki z białym serem/dżemem, sos owocowy/czekoladowy/jogurt/mus owocowy/galaretka z owocami (450 g – 500 g).

Zestaw 8

śniadanie: wędlina (2 plastry), ser żółty (2 plastry), pieczywo (150 g - 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, dżem (1 szt.) i miód (1 szt.) w

opakowaniu jednorazowym (25 g),

obiadokolacja: ryba, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g – 500 g, ryba – (150 g – 180 g), sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 9

śniadanie: galaretka drobiowa (80 g) z kawałkiem cytryny, pieczywo (150 g – 4 kromki), masło w opakowaniu jednorazowym – 15 g, świeże owoce:

banan/jabłko/gruszka/brzoskwinia/mandarynka – min.100 g,

obiadokolacja: porcja mięsa z sosem, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g – 500 g, mięso – 150 g – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

Zestaw 10

śniadanie: drożdżówka/pączek/rogalik (250 g), świeże owoce:

banan/jabłko/gruszka/brzoskwinia/mandarynka – min.100 g,

obiadokolacja: chikeny z kurczaka, ryż/ziemniaki/makaron/kasza i surówka (danie: 450 g - 500g, mięso – 150 g – 180 g, sos/warzywa – 30 g, ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 150 g, surówka – 150 g).

* * * * *

Obiadokolacja musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- Gramatura ok. 450 g – 500 g, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie więcej niż 150 g, mięso-ryba nie mniej niż 150 g – 180 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.), surówka nie mniej niż 150 g – 180 g, dania jarskie i półmięsne – gramatura nie mniej niż 450 g.

Śniadanie musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- Gramatura ok. 320 g – 350 g,
- Dostarczone wędliny oraz wyroby mięsne (parówki) nie mogą zawierać mniej niż 80% mięsa,
- Masło będzie zawierać min. 82% tłuszczu.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- Wykonawca zapewnia zmienność zestawów, zestawy nie mogą powtarzać się częściej niż jeden raz na 7 dni;
- W tygodniu powinna być dostarczana co najmniej 4 razy obiadowa kolacja z daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a co najmniej raz na 2 tygodnie daniem rybnym wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne (w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi (z mięsem, ruskie, z serem));
- Wykonawca może zmieniać zestawy lub składać własne propozycje zestawów;
- Wykonawca zobowiązany będzie do przesyłania w każdy piątek drogą e-mailową szczegółowego jadłospisu na kolejny tydzień;
- posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd;
- Wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych posiłków uwzględniać będzie świeże produkty najwyższej jakości dostępne na rynku, z wykluczeniem półproduktów;
- posiłki na czas transportu zabezpieczone przed utratą temperatury w zbiorczym opakowaniu – termoporcie;
- posiłek zapewniony będzie przez **7 dni w tygodniu**, dowóz od poniedziałku do niedzieli w godzinach 16:00 – 18:00 (obiadowa kolacja i śniadanie na kolejny dzień).

W przypadku awarii Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.

Za przypadek awarii uważa się sytuację, w której wykonywanie przedmiotu Umowy stało się niemożliwe wskutek zdarzeń zewnętrznych, niemożliwych do przewidzenia, m.in. awarię sprzętu gastronomicznego, awarię pojazdów dostarczających catering.

W przypadku zaistnienia awarii Wykonawca ma obowiązek natychmiast ją usunąć.

Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

W czasie świąt (Wielkanocnych oraz Bożego Narodzenia) należy w jadłospisie uwzględnić również potrawy świąteczne, tradycyjne.

Uzupełnieniem niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są warunki zawarte we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.