OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 2/2026/WSP

Projekt	wsPomagamy (FESW.09.04-IZ.00-0004/26)
Zamawiający	Fundacja San Giovanni

1. Cel i miejsce świadczenia

Usługa obejmuje przygotowywanie, porcjowanie i dowóz bezpiecznych, pełnowartościowych posiłków dla uczestników projektu. Miejsce dostawy: Godów 84A, 27-225 Godów. Miejsce dostawy nie będzie zmieniane w okresie realizacji umowy. Dokładne miejsce odbioru na terenie obiektu i osoby upoważnione zostaną wskazane po zawarciu umowy.

2. Zakres części

Parametr	Część 1 – mieszkania wspomagane	Część 2 – Dzienny Dom Pomocy
Jednostka rozliczeniowa	1 porcja dwudaniowego obiadu dla 1 osoby	1 osobodzień: śniadanie + dwudaniowy obiad + podwieczorek dla 1 osoby
Maksymalna ilość	4 860 porcji	7 560 osobodni
Założenie ilościowe	do 6 porcji dziennie; łącznie maksymalnie 4 860 porcji	do 15 osób dziennie; 15 × średnio 21 dni roboczych × 24 miesiące = maks. 7 560 osobodni
Okres	16.11.2026 (planowany początek)–28.02.2029; faktyczny początek przy otwarciu mieszkań; zmiany na zasadach umowy	01.07.2027–30.06.2029; dwie 12-miesięczne edycje wsparcia
Dni	codziennie, także weekendy i święta	od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i dni zamknięcia placówki
Planowane okno dostawy	obiad: 11:30–13:00	śniadanie: 7:00–8:00; obiad i podwieczorek: 11:00–12:30

W części 1 dostawy są dostępne przez wszystkie dni tygodnia, na podstawie zamówień do 6 porcji dziennie i do 4 860 porcji łącznie. Nie oznacza to zamówienia 6 porcji w każdym dniu całego okresu. W części 2 obowiązuje maksimum 15 osobodni dziennie i 7 560 osobodni łącznie; założenie 21 dni miesięcznie jest szacunkiem, a faktyczne dostawy wynikają z kalendarza placówki. Zamawiający planuje zamówienia z uwzględnieniem obu limitów oraz minimalnej gwarancji.

W części 1 data 16.11.2026 r. jest planowanym początkiem okresu dostaw. Dostawy rozpoczną się po zawarciu umowy i faktycznym otwarciu mieszkań. Dla rozpoczęcia dostaw 16.11.2026 r. Zamawiający przekaże zawiadomienie najpóźniej 13.11.2026 r. do godz. 12:00; terminy przekazania pierwszego jadłospisu, parametrów HACCP oraz pierwszego zamówienia określa OPZ. W przypadku późniejszego rozpoczęcia dostaw zawiadomienie przekazuje się co najmniej 5 dni roboczych wcześniej. W razie późniejszego rozpoczęcia funkcjonowania mieszkań termin 28.02.2029 r. może zostać wydłużony proporcjonalnie, o liczbę dni kalendarzowych opóźnienia względem 16.11.2026 r., nie później niż do 30.06.2029 r. i nie poza okres kwalifikowalności świadczeń wynikający z umowy o dofinansowanie. Przedłużenie

wymaga aneksu na zasadach § 8 umowy. Nie zwiększa liczby 4 860 porcji ani wynagrodzenia netto i nie znosi gwarancji 70%. Ograniczenie wzrostu wartości wynikające ze zmiany terminu, harmonogramu lub ilości nie wyłącza korekty podatkowej określonej w § 6 umowy.

3. Skład posiłków

3.1. Część 1

- zupa – co najmniej 300 ml na osobę;
- danie główne – składnik białkowy lub pełnowartościowa alternatywa co najmniej 120 g po obróbce, dodatek skrobiowy co najmniej 200 g oraz warzywa/surówka co najmniej 150 g;
- co najmniej dwa razy w tygodniu danie bezmięsne; ryba co najmniej raz w tygodniu, o ile dieta uczestnika na to pozwala.

3.2. Część 2

- śniadanie – pieczywo i dodatki białkowo-warzywne albo równoważny posiłek śniadaniowy; masa gotowego posiłku co najmniej 300 g;
- obiad – zupa co najmniej 300 ml oraz danie główne w gramaturze jak w części 1;
- podwieczorek – porcja co najmniej 150 g lub 150 ml, np. owoc i produkt mleczny, deser mleczny, kisiel, budyń, wypiek lub równoważny produkt.

4. Wymagania jakościowe i żywieniowe

- Posiłki muszą być świeże, przygotowane w dniu dostawy, z produktów pełnowartościowych i przed upływem terminu przydatności do spożycia.
- Żywność musi spełniać obowiązujące wymagania prawa żywnościowego oraz zasady GHP, GMP i HACCP. Zabronione jest używanie produktów niewiadomego pochodzenia oraz ponowne zamrażanie rozmrożonej żywności.
- Menu powinno być urozmaicone. To samo danie główne nie może powtórzyć się częściej niż raz w ciągu 10 kolejnych dni świadczenia usługi.
- Wykonawca zapewnia, bez zmiany ceny, wariant zwykły oraz na zgłoszenie Zamawiającego wariant lekkostrawny, cukrzycowy, wegetariański, bezlaktozowy lub bezglutenowy, zgodny z potrzebami żywieniowymi uczestników. Warianty dietetyczne mogą obejmować do 100% zamawianych jednostek w danej części, także w różnych wariantach równocześnie. Ich liczba mieści się w limitach części. Zamawiający przekazuje liczbę i kod rodzaju diety, bez nazwisk, rozpoznań medycznych i identyfikatorów uczestników.
- Do każdej dostawy wykonawca przekaże wykaz potraw oraz informację o alergenach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca odpowiada za bezpieczne przechowywanie i transport, w tym temperaturę do chwili odbioru. Najpóźniej 5 dni roboczych przed pierwszą dostawą, a dla rozpoczęcia części 1 w dniu 16.11.2026 r. – najpóźniej 13.11.2026 r. do godz. 12:00, przedstawia stosowane w HACCP zakresy temperatur dla gorących, schłodzonych i niewymagających chłodzenia potraw, sposób oraz częstotliwość pomiaru i warunki przechowania do podania. Parametry muszą być zgodne z przepisami oraz charakterem produktów i stanowią podstawę odbioru; ich zmiana nie może obniżać bezpieczeństwa ani standardu OPZ. Zamawiający może kontrolować temperaturę przy odbiorze odpowiednim termometrem i odnotować wynik w karcie dostawy. Po odbiorze przechowuje posiłki według przekazanych zasad; za wady istniejące przy odbiorze nadal odpowiada Wykonawca.

5. Menu i zamawianie ilości

- Wykonawca przekaże Zamawiającemu jadłospis na co najmniej 10 kolejnych dni, nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem tego okresu. Wyjątkowo pierwszy jadłospis dla części 1 rozpoczynającej się 16.11.2026 r. należy przekazać najpóźniej 13.11.2026 r. do godz. 12:00. Jadłospis zawiera gramatury i alergeny.
- Zamawiający przekazuje planowaną liczbę posiłków i diet na kolejny tydzień do czwartku do godz. 12:00. Zwykłe korekty liczby i rodzaju diet zgłasza do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dostawę; dla poniedziałku – do piątku do

godz. 12:00. Dla soboty, niedzieli i dni świątecznych w części 1 plan oraz korekty przekazuje najpóźniej w ostatnim poprzedzającym dniu roboczym do godz. 12:00. Jeżeli wcześniejszy szczególny termin przypada na dzień ustawowo wolny, stosuje się ostatni wcześniejszy dzień roboczy, godz. 12:00. Dni robocze oznaczają poniedziałek–piątek z wyłączeniem dni ustawowo wolnych. Wyjątkowo pierwsze zamówienie dla części 1 na tydzień od 16.11.2026 r., obejmujące liczbę posiłków i diet, Zamawiający przekaże najpóźniej 13.11.2026 r. do godz. 12:00; późniejsze korekty podlegają zasadom powyżej.

- W nagłych przypadkach Zamawiający może zmniejszyć liczbę posiłków w dniu dostawy do godz. 7:00, jeżeli wykonawca potwierdzi przyjęcie korekty. Strony mogą ustalić korzystniejszy tryb operacyjny bez zmiany ceny.
- Ilości są maksymalne i zależą od faktycznej liczby uczestników oraz kalendarza pracy. Minimalny gwarantowany zakres wynosi 70% maksymalnej ilości danej części. Gwarancja 70% nie obowiązuje w przypadku zakończenia projektu lub utraty jego finansowania.

6. Transport i wydanie

- Transport odbywa się pojazdem i w pojemnikach przeznaczonych do przewozu żywności, zabezpieczających przed zanieczyszczeniem i utratą właściwej temperatury.
- Posiłki będą dostarczane w oznakowanych opakowaniach jednostkowych albo pojemnikach zbiorczych uzgodnionych z Zamawiającym. Opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Podwieczorek w części 2 może być dostarczany razem z obiadem wyłącznie w odrębnym oznakowanym opakowaniu. Wykonawca podaje termin spożycia i warunki przechowywania do podania. Produkt wymagający chłodzenia przekazuje w łańcuchu chłodniczym, a Zamawiający zapewnia odpowiednie przechowanie od odbioru. Przy braku takiej możliwości Wykonawca zapewnia zgodny z dietą podwieczorek bezpieczny do późniejszego podania bez chłodzenia, w cenie oferty.

- Cena obejmuje transport, wniesienie do wskazanego punktu, opakowania i odbiór pojemników wielorazowych. Wykonawca ogranicza opakowania jednorazowe w zakresie możliwym przy zachowaniu bezpieczeństwa.
- Każda dostawa zostanie potwierdzona w karcie dostaw co najmniej datą, częścią, liczbą jednostek, rodzajami diet, godziną i podpisem albo innym uzgodnionym potwierdzeniem.

6.1. Zasada DNSH i zrównoważony rozwój

Usługa musi być realizowana zgodnie z zasadą „nie czyń poważnych szkód” (DNSH) oraz zasadą zrównoważonego rozwoju, z zachowaniem wymagań sanitarnych i bezpieczeństwa żywności.

Wykonawca:

- ogranicza stosowanie opakowań jednorazowych i w pierwszej kolejności stosuje pojemniki wielorazowe, jeżeli pozwalają na to wymagania sanitarne i organizacja wydawania posiłków;
- jeżeli zastosowanie opakowań jednorazowych jest konieczne, stosuje opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością i nadające się do selektywnej zbiórki odpadów, o ile jest to dostępne;
- odbiera pojemniki wielorazowe należące do wykonawcy i wykorzystuje je ponownie po właściwym myciu i dezynfekcji;
- segreguje odpady powstające po stronie wykonawcy przy przygotowaniu, pakowaniu i transporcie posiłków oraz postępuje z nimi zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- przygotowuje i dostarcza liczbę posiłków wynikającą z aktualnego zamówienia, aby ograniczać powstawanie nadwyżek i marnowanie żywności;

Na żądanie Zamawiającego wykonawca przedstawi, w zakresie proporcjonalnym do przedmiotu zamówienia, oświadczenie, opis stosowanych rozwiązań, specyfikacje opakowań, zdjęcia lub inne dowody potwierdzające realizację wymagań DNSH.

7. Reklamacje

Zamawiający może zgłosić reklamację niezwłocznie po ujawnieniu wady, telefonicznie lub elektronicznie, dokumentując ją w miarę możliwości zdjęciem. Za wadę uznaje się w szczególności brak porcji, niezgodną dietę,

zanieczyszczenie, uszkodzone opakowanie, niewłaściwą temperaturę, istotnie zaniżoną gramaturę lub dostawę poza oknem czasowym.

Wykonawca potwierdza otrzymanie reklamacji w ciągu 15 minut. W razie braku posiłku lub zgłoszenia udokumentowanej niezgodności wymagającej wymiany dostarcza pełnowartościowy posiłek zastępczy niezwłocznie, nie później niż w ciągu 120 minut od otrzymania zgłoszenia. Spór co do zasadności reklamacji nie wstrzymuje zabezpieczenia posiłku uczestnikowi. Jeżeli dostawa zastępcza utraciła cel ze względu na porę podania, Zamawiający może odmówić jej odbioru i nie płaci za nieodebrane wadliwe świadczenie, z zachowaniem praw umownych.

8. Personel, higiena i kontrole

- Osoby mające kontakt z żywnością muszą posiadać wymagane prawem orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz być przeszkolone w zakresie higieny.
- Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawia aktualne decyzje sanitarne zakładu, odpowiednie procedury HACCP, dowody szkoleń i wyniki kontroli. Spełnienie wymagań zdrowotnych personelu potwierdza w sposób dopuszczalny prawem, z minimalizacją danych; nie przekazuje diagnoz, wyników badań ani dokumentacji medycznej. Postanowienie to nie stanowi samodzielnej podstawy żądania danych o zdrowiu pracowników.
- Osoby objęte zobowiązaniem społecznym oraz sposób potwierdzania ich zatrudnienia i przesłanek określają pkt 9.1 zapytania i § 3a umowy. Dopuszcza się ogólne oświadczenie bez wskazania przesłanki, a dokumenty ujawniające zdrowie, w tym orzeczenia o niepełnosprawności, wyłącznie na podstawie odrębnej dobrowolnej zgody pracownika. Fundacji nie przekazuje się danych o skazaniu lub odbywaniu kary. Stosuje się Załącznik nr 4 wraz ze wzorami A i B. Weryfikacja klauzuli społecznej jest odrębna od potwierdzania wymagań sanitarnych personelu.
- Wykonawca niezwłocznie poinformuje o decyzji organu sanitarnego mogącej wpływać na realizację umowy oraz wdroży działania zapobiegawcze.

9. Rozliczenie

Rozliczenie następuje miesięcznie według liczby prawidłowo dostarczonych i odebranych jednostek pomnożonej przez cenę jednostkową brutto odpowiedniej części. Podstawą faktury jest miesięczne zestawienie dostaw zaakceptowane przez Zamawiającego.

W części 2 odrębnymi składowymi rozliczenia są śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek. Ich ceny określa oferta, a suma cen jednostkowych składowych musi równać się cenie pełnego osobodnia. Przy niepełnej dostawie zapłacie podlegają wyłącznie składowe odebrane przez Zamawiającego. Dwudaniowy obiad stanowi jedną składową; brak zupy lub dania głównego oznacza jej niezgodność z OPZ. Nieodebrana składowa nie podlega zapłacie; składowa wadliwa lub spóźniona, którą Zamawiający przyjął, jest rozliczana według ceny ofertowej z zastosowaniem właściwej kary umownej. Za jeden zamówiony osobodzień nie można rozliczyć więcej niż jednej sztuki każdej składowej.