Załącznik nr 1
Zapytanie Ofertowe 15/2026/1267

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wyłonienie wykonawcy na realizację usługi przygotowania i dostawy posiłków dla Uczestników/Uczestniczek Projektu - podopiecznych Placówki Dziennego Pobytu dla osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w tym ze względu na wiek niepełnosprawność czy zaburzenia psychiczne utworzonej w ramach projektu pn. „Bukowiańska ostoja dla osób wymagających wsparcia w codziennym funkcjonowaniu i ich opiekunów" nr. FEMP.06.21-IP.01-1267/24, dla którego Zamawiający otrzymał dofinansowanie w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027 Priorytet 6, Działanie 6.21 Wsparcie usług społecznych w regionie, Typ projektu C. Usługi zgodne z zasadą deinstytucjonalizacji, w zakresie zapewnienia opieki osobom potrzebującym wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w tym ze względu na wiek lub usługi w zakresie wsparcia opiekunów nieformalnych, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Uczestnikami/Uczestniczkami Projektu są osoby potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w tym ze względu na wiek niepełnosprawność czy zaburzenia psychiczne.

Zakres obowiązków Wykonawcy:

1. Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie i dostarczenie obiadów w formie drugiego dania dla podopiecznych uczęszczających do Placówki Dziennego Pobytu – w liczbie wskazywanej codziennie przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Liczba posiłków będzie zmienna, w zależności od faktycznej liczby podopiecznych obecnych w danym dniu. Maksymalna liczba obiadów dziennie nie przekroczy 30.
2. Na wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia, iż podawane posiłki będą urozmaicone, kaloryczne – zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu zbiorowym. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu wykonywania usługi. Nie dopuszcza się stosowania niezdrowych: tłuszczy nasyconych, olejów, namiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych dań itp. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, menu i gotowego posiłku.
3. Usługa objęta przedmiotem zamówienia powinna być wykonywana zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w tym w szczególności z ustawą z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawą z dn. 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz rozporządzeniami wykonawczymi i unijnymi. Wymaga się stosowania zasad systemu HACCP.
4. Posiłki będą przygotowane w oparciu o jadłospis żywieniowy przygotowany przez Wykonawcę i zatwierdzony przez dietetyka oraz Zamawiającego. Jadłospis będzie zatwierdzany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
5. Posiłki muszą uwzględniać następujące warunki:
   a. wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki mogą znajdować się osoby wymagające dostosowanych posiłków ze względu na uczulenia pokarmowe lub konieczność zastosowania określonej diety.
   b. posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko mrożonych ani produktów instant. Zakaz stosowania produktów głęboko mrożonych nie dotyczy warzyw, owoców ani produktów, dla których mrożenie jest akceptowalnym sposobem ich przechowywania zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.

c. w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać,
d. przynajmniej raz w tygodniu w skład obiadu wchodzi ryba, dwa razy w tygodniu inne mięso,
e. obiad składa się każdorazowo z drugiego dania.

6. Liczba osób może się zmieniać – Zamawiający zastrzega prawo do zamawiania zmiennej liczby posiłków. Liczba posiłków będzie wskazywana codziennie z wyprzedzeniem – najpóźniej do końca dnia poprzedzającego dostawę. Informacja zostanie przekazana Wykonawcy w sposób uzgodniony między stronami. Obiad planuje się na godziny popołudniowe; dokładna godzina dostawy zostanie potwierdzona przed podpisaniem umowy.
7. Wykonawca związany jest ceną jednostkową bez względu na liczbę zamawianych posiłków. Zamawiający jest uprawniony do zamawiania dowolnej ilości posiłków w zależności od ilości osób przebywających aktualnie (tj. w danym dniu) w Placówce. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zależne będzie od ilości zamówionych posiłków w okresie trwania umowy i określone zostanie na podstawie cen jednostkowych ustalonych w oparciu o ofertę przedłożoną przez Wykonawcę.
8. Usługa będzie realizowana od listopada 2026 r. do 30 listopada 2028 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i wycieczek.
9. Wyżywienie dostarczane będzie do Placówki własnym transportem, w jednorazowych pojemnikach biodegradowalnych lub kompostowalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnych z normą EN 13432 lub równoważną. Wykonawca zapewnia również jednorazowe sztućce. Transport realizowany będzie przy użyciu środków spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne i dostosowanych do przewozu żywności.