Załącznik nr 2 do SWZ

Zamawiający:
Centrum Usług Społecznych w Woźnikach
Rynek 6
42-289 Woźniki

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CUS.26.7.2026/2

Przygotowanie i dowóz gorącego posiłku – obiadu do miejsc zamieszkania seniorów i osób z niepełnosprawnością w ramach projektu „CUS – Nowe spojrzenie na usługi społeczne"

1. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
   Główny przedmiot:
   Kod CPV: 55521000-8 Usługi w zakresie dostarczania posiłków do prywatnych gospodarstw domowych
   Dodatkowe przedmioty:
   Kod CPV: 55321000 - 6 Nazwa: Usługi przygotowywania posiłków.
   Kod CPV: 55521200 - 0 Nazwa: Usługi dowożenia posiłków
2. Opis przedmiotu zamówienia
   1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz obiadu dla seniorów i osób z niepełnosprawnością będących Uczestnikami/Uczestniczkami projektu „CUS – Nowe spojrzenie na usługi społeczne" (zwanymi dalej Uczestnikami), obejmujący przygotowanie i dowóz jednego (1) gorącego posiłku trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) do miejsca zamieszkania Uczestnika na terenie Gminy Woźniki. Realizacja przedmiotu niniejszej Umowy jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 Priorytet FESL.07 Fundusze Europejskie dla społeczeństwa, Działanie 7.5 Strategiczne projekty dla obszaru usług społecznych, Typ 4. Koordynacja usług Społecznych – upowszechnienie i tworzenie CUS.
   2) Przewidywana liczba osób, którym dostarcza się posiłki w tym samym czasie wynosi średnio 20 (przyjmuje się około 78 dni dostawy w okresie realizacji niniejszego zamówienia, co oznacza 1560 posiłków gorących w trakcie realizacji zamówienia).
   3) Posiłek powinien być przygotowany w formie gorącego obiadu dwudaniowego, obejmującego zupę z wkładką i pieczywem oraz drugie danie. Drugie danie powinno składać się z:
      a) ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa lub ryby (2 razy w tygodniu) lub zamiennika jarskiego, i surówki albo
      b) innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi, itp.) lub – naprzemiennie - dania półmięsnego (tj. np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą, itp.) - nie częściej niż raz na dwa tygodnie;

      Minimalna gramatura 1 posiłku wynosi 400 gramów na porcję, z zastrzeżeniem ust. 3 pkt. 3. Gorący posiłek winien zawierać prawidłową wartość odżywczą kaloryczną (min. 600 kcal).

4) Posiłki nie powinny być powtarzalne, tj. nie dopuszcza się powtórzenia tej samej potrawy w 1 tygodniu i dopuszcza się powtórzenie maksymalnie 2 potraw w okresie 3 tygodni.
5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania tygodniowego zróżnicowanego jadłospisu na każdy kolejny tydzień, z wyszczególnieniem informacji o alergenach oraz przesłania jej zamawiającemu nie później niż do piątku do godz. 10:00 tygodnia poprzedzającego. Tygodniowy jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, jeśli posiłki będą powtarzalne.
6) Każdy posiłek powinien być serwowany w oddzielnym, indywidualnym naczyniu jednorazowym. W celu maksymalnej redukcji odpadów u źródła zrezygnowano z dołączania jednorazowych sztućców.
7) Wykonawca zobowiązany jest dysponować miejscem, w którym posiłki będą przygotowywane oraz odpowiednim wyposażeniem i urządzeniami technicznymi. Wszystkie osoby realizujące przedmiot zamówienia ze strony Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
8) Sposób przygotowania i zawartość posiłków powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia
9) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

3. Zmiany ilościowe i jakościowe w przedmiocie zamówienia
   1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, że Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż 20% przewidywanej liczby posiłków w trakcie obowiązywania umowy. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zakresu ilościowego zakupionych posiłków.
   2) W szczególności Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby posiłków określonej w ust. 2 pkt. 2. Decyzje w przedmiocie zamawianej liczby posiłków będą podejmowane przez Zamawiającego:
      a) według aktualnej liczby Uczestników korzystających z posiłków i przekazywane Wykonawcy telefonicznie lub e-mailem w czwartek tygodnia poprzedniego do godz. 14:00 przez pracownika CUS;
      b) bieżącej sytuacji życiowej Uczestników zgłoszonych do posiłków wynikających z nagłych okoliczności (np. pobyt w szpitalu) - każdorazowo zmiany ilościowe zapotrzebowania na posiłki będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub e-mailem najpóźniej do godziny 14:00 dnia poprzedniego przez pracownika CUS.
   3) Strony dopuszczają możliwość zmiany struktury zamawianych posiłków poprzez wprowadzenie diet specjalistycznych (np. bezglutenowa, bezmleczna, wegetariańska, cukrzycowa), dostosowanych do indywidualnych potrzeb zgłoszonych przez Zamawiającego. Zmiana, o której mowa w zdaniu poprzednim, realizowana będzie na podstawie pisemnego lub elektronicznego zgłoszenia Zamawiającego dokonanego nie później niż 5 dni przed dostarczeniem pierwszego posiłku zgodnego ze zmodyfikowanym jadłospisem.
4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
   1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
3) posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej na bazie produktów najwyższej jakości.

5. Zastosowanie prawa opcji
   1) Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji, w ramach którego może zlecić Wykonawcy:
      a) Opcja A (Zwiększenie liczby osób): Dostawę posiłków dla dodatkowych osób (maksymalnie do 20 dodatkowych osób w danym dniu) w dniach realizacji zakresu podstawowego.
      b) Opcja B (Dostawa w pozostałe dni): Dostawę posiłków w dodatkowe 2 dni tygodnia (w tym w soboty),
      c) Opcja A+B (Zwiększenie liczby osób i dostawa w pozostałe dni do wartości określonych w lit a i b
   2) Uruchomienie Prawa opcji (zarówno w zakresie Opcji A, Opcji B, jak i obu opcji łącznie) odbywać się będzie sukcesywnie, w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.
   3) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zamiarze skorzystania z opcji, wskazując dokładną liczbę osób oraz dni dostawy drogą elektroniczną (e-mail) na adres e-mail wykonawcy. Powiadomienie o uruchomieniu opcji musi zostać wysłane najpóźniej do godziny 12:00 w czwartek tygodnia poprzedzającego tydzień realizacji dostawy.
   4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji zamówienia w ramach prawa opcji, w niepełnym zakresie, i zlecenia tylko jej części w zależności od potrzeb i posiadanych środków finansowych przez Zamawiającego. Niewykorzystanie przez Zamawiającego prawa opcji w całości lub w części nie stanowi podstawy do roszczeń odszkodowawczych czy finansowych ze strony Wykonawcy.
   5) Wykonawca jest zobowiązany do realizacji zamówienia w ramach prawa opcji na warunkach tożsamych z zakresem podstawowym, z zachowaniem tych samych standardów jakościowych i wagowych posiłków. Rozliczenie usług dostawy posiłków w zakresie podstawowym oraz w ramach prawa opcji nastąpi na podstawie faktycznie dostarczonej liczby posiłków i ceny jednostkowej za 1 posiłek dla 1 osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.
6. Po zawarciu umowy zamawiający przekaże wykonawcy wykaz osób, dla których mają być dowożone posiłki. Posiłki będą wydawane Uczestnikom za pokwitowaniem odbioru. W przypadku braku możliwości pokwitowania odbioru posiłku przez Uczestnika, w szczególności w sytuacji związanej z niepełnosprawnością lub złym stanem zdrowia, osobą upoważnioną do pokwitowania odbioru posiłku będzie osoba wspólnie zamieszkująca lub opiekun świadczący usługi opiekuńcze.
7. Posiłki dostarczane będą w godzinach 12:00 – 15:00.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości, wartości odżywczych oraz gramatury potraw. W szczególności poprzez:
   1) porównanie zgodności posiłków z jadłospisem,
   2) ocenę organoleptyczną (ocena wyglądu potraw, zapachu, oraz smaku poprzez degustację),
   3) ocenę gramatury posiłków,
   4) porównanie z tabelami wartości odżywczych Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie Uczestników.