



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

GOPS-26/8/2026

Załącznik nr 1a do SWZ

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie ciepłego posiłku (zupa + drugie danie) dla maksymalnie 20 uczestników w ramach zadania pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych gminie Świątniki Górne”, który realizowany jest w miejscowości 32-040 Świątniki Górne przy ul. Na Wzgórzu 7, w ramach projektu Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne nr: FEMP.06.33-IP.01-1644/24 i na warunkach określonych w zapisach SWZ, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej i budżetu państwa w ramach programu „Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027”, Priorytet: Fundusze europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie: Wsparcie usług społecznych w regionie – ZIT”.

I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie ciepłego posiłku (zupa + drugie danie) dla maksymalnie 20 uczestników projektu zlokalizowanego w miejscowości 32-040 Świątniki Górne, ul. Na Wzgórzu 7, w terminie wskazanym w umowie. Dostawa będzie odbywać się bezpośrednio do miejsca świadczenia usługi. Usługa będzie realizowana 5 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku, z zastrzeżeniem, że realizacja następuje wyłącznie w dni robocze, z wyjątkiem okresów, gdy uczestnicy będą przebywali na planowo zorganizowanych wyjazdach - kilkudniowych wycieczkach i pobytach wypoczynkowych w okresie wakacji, w liczbie ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla maksymalnie 20 osób. Posiłki muszą być dostosowane do wieku oraz stanu zdrowia uczestników, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb żywieniowych wynikających z chorób przewlekłych, takich jak cukrzyca czy nadciśnienie, a także diet specjalnych, w tym diety cukrzycowej, bezglutenowej i lekkostrawnej oraz zgłoszonych alergii i nietolerancji pokarmowych. Obiady powinny być odpowiednio zbilansowane i dostarczać niezbędnych składników odżywczych, dostosowanych do potrzeb uczestników projektów, u których występują zmienione procesy metaboliczne.

Zamawiający przewiduje realizację średnio 20 posiłków dziennie przez okres 27 miesięcy. Jednocześnie Zamawiający zastrzega możliwość występowania uczestników wymagających diet specjalnych, przy czym szacunkowa liczba takich posiłków wynosi maksymalnie 4 dziennie. Jadłospisy, preferowane w cyklu pięciodniowym, powinny być urozmaicone i zapobiegać monotonii, obejmując m.in. świeże warzywa i owoce, chude mięso, ryby, nabiał oraz produkty pełnoziarniste. Konsystencja posiłków musi być dostosowana do możliwości spożycia przez



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

osoby starsze, w szczególności poprzez stosowanie potraw miękkich, takich jak puree, zupy gładkie lub dania łatwe do rozdrobnienia.

Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach ustalonych przez Strony, co do zasady pomiędzy godziną 12:00 a 13:00. Jadłospis musi być dostępny dla uczestników projektu. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zapewnienia odpowiednich warunków przygotowania, transportu i obrotu żywnością.

Maksymalna szacowana liczba posiłków: 10 800 szt., przy założeniu realizacji usługi przez 27 miesięcy, 20 dni roboczych w miesiącu i maksymalnie 20 osób.

Zasady przygotowania i dowozu posiłków:

Posiłki powinny być dostarczane zgodnie z harmonogramem dostaw, każdorazowo uzgodnionym z Zamawiającym. Ilość i wielkość zamawianych posiłków wskazana w SWZ stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków niż maksymalna wskazana w SWZ, stosownie do rzeczywistych potrzeb, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością posiłków wskazanych w SWZ a ilością rzeczywiście zrealizowaną. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy informację o dziennym zapotrzebowaniu na posiłki najpóźniej do godziny 10:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadkach wyjątkowych - najpóźniej do godziny 8:30 w dniu dostawy. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu miesięcznego protokolarnego odbioru przedmiotu umowy.

W zakresie przygotowania posiłków Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) świadczenia usług cateringowych, przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia);
- 2) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia), do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia, świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
- 3) opracowywania jadłospisów z uwzględnieniem szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników oraz przygotowywania odpowiednich modyfikacji jadłospisu w przypadku diet specjalnych, zgodnie z terminami określonymi w umowie i niniejszym opisie przedmiotu zamówienia;



Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

- 4) do dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu z uwzględnieniem informacji o gramaturze posiłku na jedną osobę oraz alergenach / produktach nietolerancyjnych, nie później niż na 3 dni robocze przed rozpoczęciem okresu jego obowiązywania.

W zakresie transportu posiłków Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) dostarczania posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności);
- 2) transportu posiłków w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Wykonawca zobowiązany jest do odbierania pojemników oraz ich mycia, wyparzania i dezynfekcji, nie później niż w następnym dniu roboczym po dostawie, chyba że Strony uzgodnią częstszy odbiór.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i zagospodarowania odpadów związanych z realizacją usługi cateringowej, w zakresie wynikającym z charakteru usługi, oraz ponosi odpowiedzialność i koszty z tym związane.

Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące normy i przepisy sanitarno – epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją i wydawaniem posiłków uczestnikom zajmować się będą pracownicy Zamawiającego. Zamawiający zapewnia naczynia i sztucce do spożywania posiłków. Środek transportu winien być dopuszczony do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym oraz utrzymania odpowiedniej temperatury. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: zupa - 75°C (+/-3°C), drugie danie - 65°C (+/-3°C).

W przypadku epidemii lub innej szczególnej sytuacji, Wykonawca obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzi zasady szczególnej ostrożności dotyczące utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych.



Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie poinformować Zamawiającego o zaistniałej sytuacji oraz zapewnić posiłki o jakości nie gorszej niż wymagana w opisie przedmiotu zamówienia, na swój koszt, z innych źródeł.

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach (*zał. Nr 1 do umowy*), potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

Przy realizacji zamówienia, Wykonawca będzie uwzględniać następujące warunki:

Wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki, mogą znajdować się osoby chore - ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, wobec czego posiłki powinny być zróżnicowane pod kątem potrzeb żywieniowych tych osób, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych. W przypadku zaistnienia potrzeby dostarczania posiłków z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę odpowiednio wcześniej, nie później niż na 3 dni robocze przed planowaną dostawą wymagającą zmiany. Wykonawca uwzględni zgłoszone potrzeby w jadłospisie i realizacji dostawy, zgodnie z wymaganiami umowy oraz niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.

Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem składnikowym i nie powinny powtarzać się częściej niż co 10 dni. Wykonawca będzie zobowiązany do układania jadłospisu oraz dostarczania go Zamawiającemu do wcześniejszej akceptacji. Zamawiający może zgłaszać uzasadnione uwagi do jadłospisu, w szczególności w zakresie jego zgodności z wymaganiami określonymi w dokumentacji zamówienia, potrzebami uczestników oraz zasadami prawidłowego żywienia. W posiłkach powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa). Mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (do 2%). Przynajmniej raz w tygodniu w skład obiadu wchodzi ryba i jeden raz w tygodniu inne mięso.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, umożliwiającym łatwe porcjowanie posiłków na miejscu. Wykonawca w trakcie wykonywania usługi zobowiązuje się do stosowania obowiązujących Wytocznych dla



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii (np. SARS-CoV-2) w Polsce opracowanych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii i Główny Inspektorat Sanitarny oraz przestrzegania Q&A dotyczących żywności i koronawirusa Głównego Inspektora Sanitarnego (jeżeli będzie dotyczyć).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przygotowania.

Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie usługi. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie czynności mające na celu prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa).

W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

II ROZLICZENIE Z WYKONAWCĄ

Rozliczenie z Wykonawcą będzie się odbywać na podstawie ceny podanej w treści oferty. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 roku o informowaniu o cenach towarów i usług za wykonanie przedmiotu zamówienia. Cena za usługę podana przez Wykonawcę powinna obejmować wszystkie koszty związane z jej wykonaniem, w tym:

- 1) koszty przygotowania i dowozu posiłków;
- 2) koszty przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych;
- 3) koszty pojemników transportowych oraz - w razie potrzeby wynikającej z organizacji świadczenia usługi lub sytuacji szczególnej - opakowań jednorazowych;
- 4) podatek VAT;
- 5) inne koszty, niezbędne do realizacji zamówienia.

Kwota do zapłaty będzie równoznaczna z rzeczywistym zakresem realizacji zamówienia, tj.: kwota brutto za przygotowanie i dowóz jednego zestawu posiłków w formie dwudaniowego obiadu zgodnie z ceną wskazaną w ofercie x liczba obiadów dostarczonych = łączny koszt wynagrodzenia.

Rozliczenie za wykonanie usługi nastąpi po przedstawieniu zbiorczego zestawienia dostarczonych posiłków i podpisania protokołu odbioru przez Zamawiającego.

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

Postępowanie znak GOPS-26/8/2026 o udzielenie zamówienia pn.: Ciepły posiłek w ramach projektu „Rozwój usług społecznych w gminie Świątniki Górne – II postępowanie.

Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosownie do przepisu § 5.1 pkt 6 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 marca 2011 roku w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom, wystawiania faktur, sposobu ich przechowywania oraz listy towarów i usług. Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy wynosić będzie 14 dni, liczonych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

W przypadku nieprawidłowej realizacji zamówienia przez Wykonawcę, Wykonawca z tego tytułu zostanie obciążony karą umowną określoną w umowie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli wysokość szkody przekraczającej wysokość kar umownych lub jeżeli szkoda powstała z powodów nieobjętych karą umowną.