



załącznik nr 1 do Rozdziału III SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie obejmuje **usługę cateringu - gorący posiłek** dla maksymalnie 15 uczestników placówki wsparcia dziennego - Dziennego Domu Seniora + w Kochanówce.

Posiłki winny być dostarczane do placówki Dzienny Dom Senior+ w Kochanówce od poniedziałku do piątku w dni robocze średnio 20 dni w miesiącu przez 24 m-ce, nie dłużej jednak niż do dnia 31.12.2027 r.

Łączna ilość posiłków, które winny być dostarczone wynosi maksymalnie 7 200 sztuk (15 osób x 20 dni m-cznie x 24 m-cy).

Zamawiający gwarantuje minimalną wartość zamówienia na poziomie 50%, tj. 3 600 sztuk.

Wykonawca/Wykonawczyni preferowany/a przez Zamawiającego to Podmiot Ekonomii Społecznej.

Zamawiający zastrzega, iż rozliczenie następować będzie za faktyczną ilość dostarczonych posiłków, podane wyżej ilości są jedynie ilościami maksymalnymi, niezbędnymi do wyliczenia kosztu całkowitego. Tym samym ustala się zakres minimalny na poziomie 3 600 sztuk.

Wykonawca/ Wykonawczyni jest winny/a dokonać wyceny w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do IDW przedstawiając cenę jednostkową wraz z wartością całkowitą, przyjmując maksymalny zakres, tj. 7 200 sztuk.

Usługa cateringowa musi być świadczona zgodnie z wymogami zawartymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniami wykonawczymi, szczególnie w zakresie:

Produkcji żywności:

Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz zgodnie z procedurami HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).

Bezpieczeństwo żywności:

Zamawiający wymaga, aby posiłki były wolne od zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych. Każdy produkt spożywczy wchodzący w skład posiłków musi być bezpieczny, świeży i odpowiednio przechowywany.

Wymagania dotyczące składu i jakości posiłków:

Posiłki muszą spełniać określone normy jakościowe i być przygotowywane zgodnie z zaleceniami dotyczącymi wartości odżywczych.

Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z ustalonym menu i zgodnie z życzeniami Zamawiającego, z uwzględnieniem wszelkich zaleceń dotyczących diety (np. bezglutenowej, wegetariańskiej).

Wymagania sanitarno-higieniczne:



Wykonawca/Wykonawczyni musi przestrzegać przepisów dotyczących higieny produkcji żywności, w tym utrzymania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w kuchniach, podczas transportu i przechowywania żywności.

Wykonawca/Wykonawczyni zobowiązany/a jest do przechowywania żywności w odpowiednich warunkach temperatury (np. chłodzenie lub zamrażanie w przypadku produktów wymagających niskich temperatur).

Wykonawca/Wykonawczyni musi posiadać aktualne zaświadczenia oraz pozwolenia wymagane obowiązującym prawem.

Zamawiający jest uprawniony do wezwania Wykonawcy/Wykonawczyni, na każdym etapie trwania postępowania, bądź realizacji umowy, o powyższe dokumenty, na potwierdzenie spełniania wszystkich niezbędnych wymagań, zgodnych z obowiązującym prawem.

Wymagania dotyczące transportu i dostawy:

Posiłki muszą być dostarczane w odpowiednich warunkach transportowych, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury, czystości oraz jakości żywności.

Transport żywności powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie żywności, w tym zapewnieniu odpowiednich warunków higienicznych w środkach transportu (czystość pojazdów, odpowiednia izolacja termiczna, odpowiednie zabezpieczenie).

Wykonawca/Wykonawczyni zapewnia, że:

a) przygotuje i dostarczy gorące posiłki od poniedziałku do piątku w dni robocze dla 15 uczestników Dziennego Domu Senior+ w Kochanówce średnio 300 sztuk miesięcznie co daje maksymalnie 7 200 sztuk w ciągu 24 miesięcy.

Zamawiający zastrzega, iż liczba miesięczna, o której mowa powyżej może ulec zmianie na wyższą, bądź niższą w zależności od zapotrzebowania, aczkolwiek całkowita liczba dla 24 miesięcy nie będzie wyższa niż 7 200.

b) uwzględni, że zamówienie będzie każdego dnia potwierdzane do godz. 9.00 i ilość sztuk posiłku może ulec zmianie z uwagi na nieobecność uczestników,

Poprzez gorący posiłek należy rozumieć danie jednogarnkowe, zgodnie z poniższymi zapisami.

Obiad składający się z dania jednogarnkowego (do wyboru wersja mięsna oraz uwzględniająca dietę wegetariańską, dodatkowo uwzględniając specjalne potrzeby żywieniowe uczestników zgłoszone po etapie rekrutacji).

Danie jednogarnkowe: składające się z zupy z wkładką mięsną/warzywną itp. - każda porcja dania powinna wynosić co najmniej 250 ml na osobę. Wybór rodzaju dania jednogarnkowego należy do Zamawiającego i odbywa się na etapie zgłoszenia zapotrzebowania, w oparciu o menu zaproponowane przez Wykonawcę/Wykonawczynię.



Danie jednogarnkowe składające się z zupy z tzw. wkładką mięsną/ warzywną itp. może być w formie kremu z dodatkiem w formie np. grzanki/suszone pestki z dyni/orzechy/kasza/ryż itp. lub tradycyjnej wersji z widocznymi składnikami.

W przypadku dania jednogarnkowego składającego się z zupy krem, jej skład musi obejmować bulion oraz dodatkowe składniki (co najmniej 3), które razem tworzą spójną całość, jak np. zupa krem z pomidorów, dyni, czy zielonego groszku. W przypadku zamówienia dania jednogarnkowego składającego się z zupy tradycyjnej z dodatkiem mięsnym, powinna ona składać się z bulionu (jako jeden ze składników), minimum 3 rodzajów warzyw, kaszy/ryżu/makaronu oraz mięsem lub rybą (w tym np. dorsz, mintaj, mięso z udka z kurczaka, mięso z fileta z kurczaka/indyka, mięso z łopatki/szynki - w zależności od rodzaju zupy/gulaszu).

W odniesieniu do warzyw Zamawiający rozumie je jako jeden składnik, ich ilość powinna być odpowiednia do pojemności zupy.

Danie jednogarnkowe, o którym mowa powyżej może być również serwowane jako:

- pierogi np. ruskie, z mięsem, z kapustą itp.,
- makarony z dodatkami typu sos warzywny/mięsny (mięso typu: wieprzowina, kurczak, indyk),
- krokiety warzywne /mięsne, gołąbki warzywne/mięsne podane z sosami np. pomidorowym, grzybowym,
- tzw. II danie składające się z ziemniaków lub ryżu lub kaszy lub makaronu — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę oraz mięsa lub ryby (w tym np. dorsz, mintaj, udko z kurczaka, filet z kurczaka/ indyka, kotlet schabowy 150 gram bez panierki/ nie mniej niż 200 gram z panierką - do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę, jak również surówki - surówki/jarzyny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę;
- inne dania mączne (typu łazanki, kopytka, placuszki, racuchy drożdżowe, placki ziemniaczane, naleśniki, itp. Rozumiane jako „mączne”).

Zamawiający przy zamówieniu może wymagać dostarczenia również kilku osobo porcji wersji wegetariańskiej.

Wersja wegetariańska winna być przygotowana ze świeżych warzyw. Powinna być wykonywana z min. 3 składników, tak jak wersja klasyczna.

Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania zamiennie dania jednogarnkowego, np. jeden dzień zupa z wkładką mięsną, drugi dzień danie typu tzw. „II danie obiadowe”, o których mowa powyżej. Zamawiający oczekuje różnorodności w dostarczanych daniach, nie dopuszcza się dostarczania codziennie dania jednogarnkowego tylko i wyłącznie w formie „zupy”.



Dostawa do Dziennego Domu Seniora w Kochanówce musi odbywać się w ustalonych z Zamawiającym godzinach tj. 13:00, przy czym godzina może ulec zmianie o czym Zamawiający poinformuje nie później niż do godz. 9.00 w danym dniu.

Wykonawca/Wykonawczyni jest zobligowany/a w cenie uwzględnić dowóz własnym transportem (z wniesieniem do kuchni do Dziennego Domu Senior+ w Kochanówce),

Wykonawca/Wykonawczyni do wykonania zamówienia musi posiadać pojemniki na posiłki utrzymujące temperaturę żywności, które wymiennie będą używane podczas wykonywania przedmiotu zamówienia (minimum dwa komplety jeden

Wykonawca/Wykonawczyni dostarcza w pierwszym dniu, a w kolejnym go odbiera, drugi Wykonawca/Wykonawczyni dostarcza w kolejnym dniu itd.),

Dostarczone produkty żywnościowe muszą być świeże i powinny być przyrządzone w dniu dostawy, przy zapewnieniu odpowiedniej temperatury posiłku w momencie dostarczenia,

Świadczenie usługi dostarczania posiłków musi następować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Wykonawca/Wykonawczyni zobowiązuje się do przestrzegania zasad określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisach wykonawczych tej ustawy, jak również podstawowymi normami sanitarnymi oraz BHP .

Przedmiotowa usługa nie może znacząco oddziaływać na środowisko w trakcie całego cyklu życia, oddziaływanie to musi być mniejsze niż standardowe usługi w zakresie cateringu i gastronomii oraz dostaw wszelakiego rodzaju żywności.

W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca/Wykonawczyni musi zachować wszelką dbałość o środowisko naturalne poprzez eliminowanie z użycia przedmiotów jednorazowego użytku, wykonanych z tworzyw sztucznych, zrezygnować z używania jednorazowych opakowań, toreb, siatek i reklamówek, wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych. Do realizacji umowy Wykonawcy/Wykonawczynie są zobligowani/zobligowane wykorzystywać materiały pochodzące z recyklingu lub podlegające procesowi recyklingu.

Wykonawca/Wykonawczyni zobowiązuje się w ramach umowy do przestrzegania wymagań w zakresie dostępności i polityk spójności zgodnie ze standardami i zasadami równościowymi w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027 oraz krajowymi przepisami w powyższym zakresie, przestrzeganiem zasad horyzontalnych w tym Karty praw podstawowych Unii Europejskiej (tj.: Wytyczne dotyczące realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, Ustawa z dnia 26 kwietnia 2024 r. p zapewnianiu spełnienia wymagań dostępności niektórych produktów i usług przez podmioty gospodarcze 9Dz. U. z 2024 r. poz. 731), Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.,)

Wykonawca/Wykonawczyni zobowiązuje się do uwzględnienia (oraz zobowiązania podwykonawców o ile dotyczy) czynników o charakterze środowiskowym tzn. zamawiania towarów lub usług, których oddziaływanie na środowisko w trakcie ich cyklu życia jest mniejsze w porównaniu do towarów i usług o identycznym przeznaczeniu, jakie zostałyby



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

zamówione w innym przypadku, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i zasadą DNSH.

Przewidywany termin wykonania zamówienia: 02.01.2026r. – 31.12.2027r.

Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji. Cena jednostkowa w zakresie zadania podstawowego i prawa opcji musi być taka sama. Wykonawca nie może zaproponować w zakresie prawa opcji ceny wyższej lub niższej.

Zamawiający przewiduje, iż w zakresie prawa opcji uruchomi usługę **na 7 200 sztuk** posiłków. W przypadku korzystania z prawa opcji Zamawiający najpóźniej do dnia 31 października 2027 roku przekaże Wykonawcy za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej (e-mail) poprzez wyznaczonego pracownika (do kontaktów) oświadczenie o uruchomieniu prawa opcji. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji, ale nie musi. Może skorzystać z prawa opcji w pełnym wymiarze lub jedynie w jakiejś części. Zadanie w zakresie prawa opcji musi być realizowane na takich samych zasadach jak zadanie podstawowe.