



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### **„Zapewnienie cateringu dla 28 osób w ramach projektu „Dzienny Dom Pomocy Społecznej dla Seniorów z Gminy Trzebinia”**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla maksymalnie 28 osób w formie dwóch posiłków dziennie (w tym jednego ciepłego) w ramach projektu Dzienny Dom Pomocy Społecznej dla Seniorów z Gminy Trzebinia realizowanego przez Stowarzyszenie Proobronno-Oświatowe "KADET" w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 8. Fundusze europejskie dla sprawiedliwej transformacji Małopolski Zachodniej, Działanie 8.6 Opieka nad osobami potrzebującymi wsparcia w codziennym funkcjonowaniu

#### Kody CPV

55521200-0 – usługi dowożenia posiłków

55523000-2 – usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw i instytucji

1. Usługa obejmuje zapewnienie cateringu (przygotowanie i dostarczenie) dla maksymalnie 28 osób w formie dwóch posiłków dziennie (w tym jednego ciepłego –pierwszego w godzinach popołudniowych w formie II śniadania i drugiego posiłku w godzinach popołudniowych w formie drugiego dania):
  - w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy do Dziennego Dom Pomocy Społecznej dla Seniorów z Gminy Trzebinia – ul. Gwarków 3A, 32-540 Trzebinia
  - w dni poza dniami roboczymi (sobota, niedziela), dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni nieobecności Uczestnika Projektu spowodowanej usprawiedliwioną nieobecnością w miejscu zamieszkania Uczestnika Projektu na terenie Gminy Trzebinia (dane adresowe miejsc zamieszkania Uczestników Projektu zostaną przekazane Wykonawcy i w przypadku zmian będą na bieżąco aktualizowane)
2. Zamawiający szacuje liczbę dni zapewnienia cateringu na 548 dni z czego:
  - 381 dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy
  - 167 dni poza dniami roboczymi (sobota, niedziela), dni ustawowo wolne od pracy
  - Termin realizacji: 01.04.2026 r. do 30.09.2027r. Zamawiający zastrzega, iż termin realizacji może ulec zmianie w sytuacji, gdy nastąpi opóźnienie uruchomienia Dziennego Domu Pomocy Społecznej dla Seniorów z Gminy Trzebinia.
3. Usługa obejmuje przygotowywanie zestawów cateringowych codziennie na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla maksymalnie 28 osób dorosłych, ze świeżych produktów, wysokiej jakości, w uwzględnieniu wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisów, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli

– HACCP, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

4. Posiłki będą dostarczane dla Seniorów, będących uczestnikami Projektu dwa razy dziennie: pierwszy posiłek do godziny 11:00 a drugi do godziny 14:00 (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin) oraz przynajmniej raz dziennie w przypadku dostarczenia posiłków do miejsca zamieszkania Seniora.
5. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
6. Posiłki będą przygotowane w oparciu o jadłospis żywieniowy przygotowany przez Wykonawcę i uwzględniać będzie następujące warunki: wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki mogą znajdować się osoby chore na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osoby ze schorzeniami jelit, wobec czego posiłki powinny być zróżnicowane pod kątem potrzeb żywieniowych tych osób, z uwzględnieniem punktu 6 poniżej, posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant, w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać, posiłki powinny uwzględniać dzienne zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej w ten sposób, że pierwszy posiłek powinien mieć wartość kaloryczną 350-450 kcal, a drugi posiłek wartość kaloryczną 450-700 kcal, w minimum 1 posiłku dziennie powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa), nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka, mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%), przynajmniej raz w tygodniu w skład posiłku drugiego dania wchodzi ryba, i dwa razy w tygodniu inne mięso, Wykonawca przedkłada Zamawiającemu miesięczny jadłospis, który jest akceptowany przez Zamawiającego,
7. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej do godziny 10:00 będzie informował o konkretnej ilości posiłków w tym dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (chorych na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osób ze schorzeniami jelit). Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią ilość posiłków dostosowanych do potrzeb tych osób następnego dnia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, umożliwiającymi łatwe porcjowanie posiłków na miejscu.
9. Wykonawca zobowiązany jest przedkładać do piątku do godziny 12.00 jadłospis, na kolejny tydzień. Jadłospis będzie zaakceptowany przez Zamawiającego i dostosowany do potrzeb osób starszych, z uwzględnieniem schorzeń tych osób wskazanych przez Zamawiającego (chorych na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osób ze schorzeniami jelit).

10. Korzystanie z usług podwykonawców możliwe jest jedynie za pisemną zgodą Zamawiającego. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
11. Zamówienie musi być realizowane zgodnie z Regulaminem Konkursu FEMP.08.06-IP.01-029/24, wnioskiem o dofinansowanie projektu oraz innymi wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów, w szczególności wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027
12. Postępowanie dotyczy projektu pod nazwą „Dzienny Dom Pomocy Społecznej dla Seniorów z Gminy Trzebinia” realizowanego przez Stowarzyszenie Proobronno-Oświatowe "KADET" w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 8. Fundusze europejskie dla sprawiedliwej transformacji Małopolski Zachodniej, Działanie 8.6 Opieka nad osobami potrzebującymi wsparcia w codziennym funkcjonowaniu
13. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie czynności mające na celu prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.
14. Wykonawca w przedłożonej ofercie wskazuje cenę ryczałtową, kompletną, jednoznaczną, stałą i obejmującą cenę kompletnego zestawu cateringowego dziennie dla jednej osoby (II śniadanie i drugie danie dla jednej osoby). Cena musi obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu umowy i uwzględniać wszelkie czynności związane z terminową i prawidłową realizacją przedmiotu umowy.
15. Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy stanowić będzie iloczyn wynagrodzenia za jeden zestaw cateringowy, liczby osób dla których zostały przygotowane te zestawy oraz liczby dni w miesiącu, w których była świadczona usługa.
16. Rozliczenia z Wykonawcą będą prowadzone na podstawie faktycznej liczby przygotowanych i dostarczonych posiłków dla Uczestników Projektu. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar.
17. Niezależnym od stron umowy warunkiem przekazania środków z tytułu prawidłowego wykonania umowy jest dostępność środków na rachunku bankowym Zamawiającego, uzależniona od transferów z Instytucji Pośredniczącej. Wykonawca wyraża zgodę na przesunięcie terminu zapłaty wynagrodzenia w przypadku opóźnień w przekazywaniu transz dofinansowania przez Instytucję Pośredniczącą.