



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie

Załącznik nr 2 do SWZ

Zamawiający:

Centrum Usług Społecznych w Woźnikach
Rynek 6
42-289 Woźniki

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CUS.26.7.2026

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 wstkładką 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 różnicowanego jadłospisu na każdy kolejny tydzień, z wyszczególnieniem informacji o alergenach oraz przestania 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 tożsamyh 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.



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie

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.