

Szczegółowy zakres przedmiotu i specyfikacja techniczna zamówienia do zapytania ofertowego NR FM/3/12/2021/ZP Z DNIA 15.12.2021

I. Przedmiot zamówienia

Projekt „Łowickie Centrum Usług Środowiskowych” realizowany jest w przez Powiat Łowicki – Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Łowiczu w partnerstwie z Gminą Zduny, Fundacją MiKa oraz Fundacją ESPA w ramach Priorytetu IX Włączenie społeczne, Działania IX.2 Usługi na rzecz osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, Poddziałania IX.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014 – 2020 na podstawie umowy nr RPLD.09.02.01-10-B005/21-00 z dnia 18 Listopada 2021r.t zawartej pomiędzy Województwem Łódzkim w imieniu którego działa Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi a Powiatem Łowickim. Łączna wartość projektu wynosi: 5 232 211,54 zł, łączna kwota dofinansowania: 4 447 461,54 zł.

Okres realizacji projektu: 12.2021r.-30.06.2023r.

Obszar realizacji projektu: powiat łowicki, województwo łódzkie

Główny cel projektu

Głównym celem projektu „Łowickie Centrum Usług Środowiskowych” jest zwiększenie dostępności do usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym i rodzinnym w powiecie łowickim. Prowadzona będzie także usługa zapewnienia posiłków realizowana jako dowożenie posiłków dla 50 UP (30K i 20M) oraz usługa zapewnienia transportu realizowana jako przewozy specjalne dla 50 UP (28K, 22M).

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłku w formie dwudaniowego ciepłego obiadu i dostarczenia go do miejsca zamieszkania dla 50 Uczestników/-czek Projektu: województwo łódzkie, powiat łowicki.
2. Obiady będą dowożone od poniedziałku do soboty w godzinach 12:00 -16:00, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. W sobotę i dzień poprzedzający dzień ustawowo wolny od pracy (np., święto) będą dowożone posiłki na kolejny dzień/dni (na niedzielę lub święto w ilości porcji odpowiadającej ilości dni świątecznych) w formie nieprzetworzonej (suchy prowiant) gwarantując ich świeżość w momencie spożycia.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki we własnym zakresie i własnymi środkami transportu.
4. Zamawiający przewiduje maksymalną ilość zestawów obiadowych: 18 250 (50 osób x 365 dni) w 2022 roku + 9 050 (50 osób x 181 dni) w 2023 roku, co w sumie daje 27 300 zestawów obiadowych do 30.06.2023.
5. Przewidywana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, wyżywienie rozliczone będzie na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków. Faktyczna ilość zamówionych posiłków będzie uzależniona od liczby osób objętych wsparciem zapewnienia posiłków w projekcie.
6. Wykonawca zapewnia przygotowanie i dostarczenie pełnowartościowych posiłków w formie w obiadów składających się minimum z:
 - I danie: zupa obiadowa - jedna porcja – min. 300 ml/os.
 - II danie:
 - Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe) – 120 g/os.
 - Udko z kurczaka – (250 g) 1 szt/os.
 - Filet z drobiu – 120 g/os





- Ryba filetowa: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) – 120 g/os.
- Dodatki do dań na gorąco np. ziemniaki (jadalne) gotowane, ziemniaki opiekane, itp. – jedna porcja – min. 200 g/os.
- Kluski śląskie, kopytka itp. – min. 190 g/os
- Makaron, kasza, np. jagłana, jęczmienna, gryczana, ryż na sypko, itp. do II dania – min 100g/os
- Sosy – min 50 g/porcja
- Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50 g – min. 300g/os
- Kotlet z jaj – min. 100 g/os
- Potrawy bezmięsne – min. 300g/os
- Dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty – min. 120 g/os.

Wykonawca zapewnia przygotowanie minimum: 3 razy w tygodniu II dania mięsnego oraz 2 razy w tygodniu II dania rybnego lub nie mięsnego.

- Kompot/sok owocowy – min. 250 ml/osoba
 - owoce świeże – np. jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, banany, mandarynki, pomarańcze – min. 150 g/os.
7. Wykonawca zapewnia przygotowanie i dostarczenie zestawów w formie suchego prowiantu składającego się minimum z:
- Zupy obiadowej - jedna porcja – min. 300 ml/os., jako danie gotowe hermetycznie pakowane do podgrzania,
 - Gotowa do spożycia kanapka o wadze 150 g składająca się z pieczywa, posmarowana masłem z dodatkami, zapakowana w opakowanie jednorazowe przeznaczone do żywności:
 - Pieczywo (chleb, bułki – razowe, pszenne, żytnie, mieszane itp.) – 100 g
 - Wędlina (Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka drobiowa) – min 2 plasterki, 30 g/osoba
 - Ser topiony, ser żółty - min 2 plasterki, 30 g /osoba
 - Paszтет, pasta kanapkowa – 30 g/osoba
 - Ryba, np. wędzona.- 30 g/osoba
 - Dodatek do kanapki w postaci warzyw: zielonej sałaty, pomidora, ogórka, papryki itp. – 100 g zapakowanych hermetycznie osobno
 - Owoce, desery owocowe, galaretka, kisiel, bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone przez Wykonawcę zapakowane hermetycznie – 150g/osoba lub słodki batonik z czekoladą – min 50 g/osoba.
- Suchy prowiant winien być przygotowany z produktów świeżych, wysokiej jakości, odpornych na wysokie temperatury otoczenia. Zestawy powinny być przygotowane i zapakowane w dniu dostarczenia.
8. Przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków codziennie na bieżąco, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (nierozgotowane, nieprzypalone), w uwzględnieniu wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia,
9. Zamawiający ma 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 przyrządzenia i podania.

III. Wykaz diet:

1. Posiłki powinny uwzględniać następujące diety:
 - dieta podstawowa (standardowej),
 - cukrzycowej, lekko strawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zleconej przez lekarza lub dietetyka.
 - W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa, wątrobowa, bezglutenowa, bez laktozowa itp, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp.
 - Posiłki z wyżej wymienionych diet na żądanie Zamawiającego należy dostarczać w postaci rozdrobnionej (mielonej), a do obiadu dodatkowo osobno zapakowany sos.

IV. Zasady planowania jadłospisów

1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla Zamawiającego:
Wykaz norm dziennych racji pokarmowych, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
 - Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004)
 - Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd d.s. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
 - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
 - Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
 - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. 2019 poz. 1252) – m.in. zasady GHP/GMP oraz normy HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

3. Harmonogramy dostaw oraz jadłospis standardowy i jadłospis dla każdej z wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje Wykonawca na okresy 7 dniowe i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim harmonogram i jadłospisy mają obowiązywać, za pośrednictwem wiadomości e-mail. Przedstawienie przez Wykonawcę harmonogramów i jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności. Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 2 dni przed pierwszym dniem dostarczania posiłków. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać eliminację powtarzalności dań oraz uwzględnienie owoców i warzy w tzw. sezon owoców.
4. Zamawiający wymaga aby każdy z jadłospisów przygotowany przez Wykonawcę uwzględniał urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań.



5. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania od Zamawiającego na bieżąco indywidualne zalecenia lekarskie i dietetyczne, związane z niepełnosprawnościami, alergiami, nietolerancją pokarmową, przekonaniem religijnym, w odniesieniu do posiłków, co do których takie zalecenia zostaną Wykonawcy zgłoszone. Zamawiający zastrzega, że takie zalecenia zgłaszać może z wyprzedzeniem mniejszym niż 12h, z uwagi na m.in. ciągłą rekrutację w projekcie
6. Zamawiający wymaga zaplanowanie w jadłospisach 7-dniowych (tj. tygodniowych) minimum 3 dań mięsnych, 1 dania półmięsnego, 1 dania bezmięsnego, 1 dania z rybą. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań.
7. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - w jadłospisie obowiązkowo w minimum 1 posiłku tygodniowo uwzględnić produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa),
 - nie stosowania wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, paszтетowej, salcesonów. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka drobiowa,
 - podczas przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi używać głównie mąki pełnoziarnistej,
 - stosowania w jadłospisie produktów zawierających wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika,
 - stosowania mleka i jego przetworów o obniżonej zawartości tłuszczu,
 - stosowania w przygotowywanych posiłkach co do zasady masła i oleje roślinne lub oliwę z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie,
 - nie używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów) lub półproduktów (np. gotowe mrożone ciasto),
8. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części, to jest poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o które j mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
9. Wykonawca zobowiązuje się do opracowywania i przechowywania dziennych jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków:
 - a) ilości wyrażone w gramach lub sztukach,
 - b) skład produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety,
10. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

V. Dostarczanie posiłków

1. Wykonawca dostarcza, rozładowuje, wnosi posiłki i produkty własnymi siłami i we własnym zakresie bezpośrednio do Uczestników/czek projektu.
2. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.





3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków każdego dnia o temperaturze na poziomie: zupy - 75°C do 80°C, drugie danie – 70°C do 75°C, surówki – 8°C do 10°C, co może podlegać ewentualnemu sprawdzeniu przez Zamawiającego. Kaloryczność i gramatura uzależniona jest od zapotrzebowania dziennego i rodzaju diety.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dowożenia posiłków w jednorazowych opakowaniach ekologicznych (osobno zupa oraz danie główne) z kompletem jednorazowych sztućców oraz trzywarstwowej serwetki do każdego zestawu obiadowego oraz odbioru zużytych naczyń jednorazowych po zakończonym posiłku.
5. Wykonawca zapewnia naczynia do transportu posiłków spełniające następujące wymogi: muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy) zamykane tak szczelnie, aby w trakcie transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Wszystkie naczynia służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno – epidemiologiczne, w tym m.in. wymogi związane z występowaniem SARS-CoV-2.

VI. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca zapewnia właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań itd., stanu higieny produkcji, sposobu transportu posiłków i produktów.
2. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczanych potraw w miejscu ich wytworzenia. Próbki te mają być udostępnione przedstawicielom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów, szczególnie w przypadkach związanych z realizacją przedmiotowego zamówienia.
3. Wykonawca odbiera odpadki pokonsumpcyjne po każdej dostarczonej partii posiłków. Odbiór i unieszkodliwianie powstałych odpadów w całości obciążają Wykonawcę i powinny być wliczone w cenę oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.
5. Wykonawca oświadcza, że w okresie obowiązywania umowy będzie posiadał aktualną polisę ubezpieczeniową, ubezpieczającą od odpowiedzialności cywilnej a w szczególności za szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem usług objętych niniejszą umową. Wysokość ubezpieczenia nie może być mniejsza niż 50 000,00 złotych na jedno i wszystkie zdarzenia w okresie ubezpieczenia. Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej powinno obejmować odpowiedzialność cywilną deliktową i kontraktową za szkody osobowe i rzeczowe oraz ich następstwa.
6. Zamawiający zastrzega sobie, że ustalone dni oraz godziny w harmonogramach dostaw posiłków mogą nieoczekiwanie ulec ewentualnym zmianom w trakcie realizacji zamówienia.
7. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla uczestników projektu zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie zgodnego z zamówieniem wyżywienia dla uczestników projektu przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
8. Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego reklamacji doręczanej Wykonawcy e-mail lub faksem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej doręczenia Wykonawcy. Po



zapoznaniu się z odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postawienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).

