

Projekt Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA-C.D” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020

Załącznik nr 1 Zaproszenia do składania ofert

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania, dostarczania posiłków w formie obiadów dwudaniowych dla 44 osób korzystających z Klubu Seniora, w ramach Projektu pod nazwą Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA – C.D”
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu dla uczestników Klubu Seniora „WISIENKA – C.D” w Andrespolu przy ul. Ceramicznej 2A.
3. Usługa świadczona będzie 5 dni w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno – ilościowym określonym przez Zamawiającego.
4. **Zasady przygotowywania posiłków**

1) Rodzaje diet

Zamówienie opiera się na dietach podstawowej (standardowej) i dietach specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zlecone 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.

Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi, a w szczególności osób chorych i w okresie rekonwalescencji.

2) Posiłki muszą składać się z: zupy, drugiego dania + kompot, owoców lub porcji ciasta.

Zamawiający wymaga zaplanowania w 10-dniowych jadłospisach minimum 4 dań mięsnych, 3 półmięsnych, 1 dania bezmięsnego, 2 dań z rybą.

Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych w jednym posiłku przykładowych produktów nie może być mniejsza niż:

Lider Projektu



Al. Piłsudskiego 133 d, 92 – 318 Łódź
tel./fax 42 676 34 87; 42 676 34 99
tel. kom. 603 482 028
e-mail: pcpr@lodzkiwscходni.pl

Partnerzy Projektu

Gmina Andrespol
Ośrodek Pomocy Społecznej w Andrespolu
ul. Rokicińska 125, 95-020 Andrespol
Tel. 42 213 27 60
e-mail: opsandrespol@lodz.home.pl

Gmina Tuszyń
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im.M.Choluja
w Tuszynie
ul. 3-go Maja 49., 95-080 Tuszyń
Tel/fax 42 614 34 92; 506 366 836
e-mail: mopstuszyń@naszops.pl

Stowarzyszenie Serc Jezusa i Maryi
ul. Budowlanych 17/19, 95-040 Kozłuszki
Tel. 44 714 04 43
e-mail: dom.pomocy@onet.pl

Projekt Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA-C.D” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020

Posiłki (1 osobo-dzień)

Produkt/potrawa	Obiad
Zupa obiadowa	300 ml
Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	250 g
Kluski śląskie, kopytka	200 g
Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana itp. do II dania	200 g
Ryż na sypko, płatki owsiane do II dania	100 g
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)	150 g
Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)	100g
Udko z kurczaka	(200g) 1 szt.
Filet z drobiu	100 g
Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	100 g
Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g	250 g
Kotlet z jaj	80 g
Potrawy bezmięsne	300 g
Kompot	250 ml

Wymagany stan wybranych posiłków:

- Ziemniaki – nie zgrąbiate, nieskawalone, nierozgotowane, o wymaganej temperaturze
- Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej temperaturze
- Zupy – niezlasowane, niezważone, nie skiśnięte, o wymaganej temperaturze
- Surówki i sałatki – świeże, nie skiśnięte, o wymaganej temperaturze
- Mięso – świeże, miękkie, w stanie nienaruszonym, o wymaganej temperaturze
- Sosy – niezlasowane, niezważone, o wymaganej temperaturze

Zamawiający w celu zachowania wysokich walorów dietetycznych posiłków wymaga, aby potrawy były nieodgrzewane, lecz by zachowywały swoją temperaturę od momentu ich pierwotnego przygotowania w kuchni Wykonawcy. W związku z powyższym Wykonawca powinien zapewnić odpowiednio krótki czas transportu posiłków od momentu ich przygotowania do momentu dystrybucji oraz odpowiednie warunki transportu, a

Zamawiający uprawniony jest do kontroli spełnienia tych warunków oraz kontroli czasu w każdym czasie trwania umowy.

Lider Projektu



Al. Piłsudskiego 133 d, 92 – 318 Łódź
tel./fax 42 676 34 87; 42 676 34 99
tel. kom. 603 482 028
e-mail: pcpr@lodzkiwschodni.pl

Partnerzy Projektu

Gmina Andrespol
Ośrodek Pomocy Społecznej w Andrespolu
ul. Rokicińska 125, 95-020 Andrespol
Tel. 42 213 27 60
e-mail: opsandrespol@lodz.home.pl

Gmina Tuszyń
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im.M.Choluja
w Tuszynie
ul. 3-go Maja 49., 95-080 Tuszyń
Tel/fax 42 614 34 92; 506 366 836
e-mail: mopstuszyń@naszops.pl

Stowarzyszenie Serc Jezusa i Maryi
ul. Budowlanych 17/19, 95-040 Kozłuszki
Tel. 44 714 04 43
e-mail: dom.pomocy@onet.pl

Projekt Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA-C.D” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020

Zamawiający nie dopuszcza zastępowania posiłków przemysłowymi daniami gotowymi oraz podawania posiłków wyprodukowanych dzień wcześniej i poddanych regeneracji.

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.

5. Organizacja dostaw posiłków

1) Miejsce dostaw dziennych posiłków (tzw. punkt odbioru)

Dostawa dzienna posiłków i ich wydawanie Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje w Dziennym Domu Seniora zlokalizowanym w Andrespolu, przy ulicy Ceramicznej 2A.

2) Harmonogram dostaw

Posiłki dostarczane codziennie w godzinach: 12:30 - 13:00

Godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku osobistego zgłoszenia przez Wykonawcę (osobę dostarczającą posiłki) osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po wjeździe na teren Dziennego Domu Seniora w Andrespolu, ul. Ceramiczna 2a, w określonym przedziale czasowym i przywozu danej dostawy zgodnej ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.

3) Wielkości dziennych dostaw:

Zamawiający przewiduje 44ienne porcje posiłków dla uczestników Klubu Seniora „WISIENKA – C.D”.

6. Jadłospisy, zamawianie dostaw dziennych:

- 1) Jadłospisy dla każdej ze wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje Wykonawca na 10 – dniowe okresy i przedkłada je do zatwierdzenia Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet i w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące żywienia. Zamawiający, w ciągu 2 dni roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych 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.

Lider Projektu



Al. Piłsudskiego 133 d, 92 – 318 Łódź
tel./fax 42 676 34 87; 42 676 34 99
tel. kom. 603 482 028
e-mail: pcpr@lodzkiwschodni.pl

Partnerzy Projektu

Gmina Andrespol
Ośrodek Pomocy Społecznej w Andrespolu
ul. Rokicińska 125, 95-020 Andrespol
Tel. 42 213 27 60
e-mail: opsandrespol@lodz.home.pl

Gmina Tuszyń
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im.M.Cholujaja
w Tuszynie
ul. 3-go Maja 49., 95-080 Tuszyń
Tel/fax 42 614 34 92; 506 366 836
e-mail: mopstuszyn@naszops.pl

Stowarzyszenie Serc Jezusa i Maryi
ul. Budowlanych 17/19, 95-040 Kolutzki
Tel. 44 714 04 43
e-mail: dom.pomocy@onet.pl

Projekt Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA-C.D” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020

- 2) Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych.
- 3) Kaloryczność oraz zawartość odżywcza posiłków winna odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
- 4) 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 której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
- 5) Posiłki, muszą być dostarczane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg poszczególnych rodzajów diet.
- 6) Określenie ilości posiłków na dany dzień, przygotowywane będzie przez uprawnionego pracownika Zamawiającego z 1 - dniowym wyprzedzeniem. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamówionych posiłków (zarówno in plus jak i in minus), i powiadomi o tym Wykonawcę telefonicznie najpóźniej 2 godziny przed posiłkiem w każdym dniu roboczym tj. od poniedziałku do piątku oraz potwierdzi to Wykonawcy pisemnie do 1 godziny emailiem.
- 7) Zamawiający ma prawo nie zamawiania ilości określonych powyżej, a Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu.
- 8) W opracowywanych jadłospisach oraz dostawach posiłków Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (środa popielcowa, tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały.
- 9) Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej.

7. Sposób dostarczania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- 1) Wykonawca dostarcza posiłki własnymi siłami bezpośrednio do miejsca na adres wskazany przez Zamawiającego.
- 2) Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 3) Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania danej dostawy dziennej.

Lider Projektu



Al. Piłsudskiego 133 d, 92 – 318 Łódź
tel./fax 42 676 34 87; 42 676 34 99
tel. kom. 603 482 028
e-mail: pcpr@lodzkiwscходni.pl

Partnerzy Projektu

Gmina Andrespol
Ośrodek Pomocy Społecznej w Andrespolu
ul. Rokicińska 125, 95-020 Andrespol
Tel. 42 213 27 60
e-mail: opsandrespol@lodz.home.pl

Gmina Tuszyń
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im.M.Choluja
w Tuszynie
ul. 3-go Maja 49., 95-080 Tuszyń
Tel/fax 42 614 34 92; 506 366 836
e-mail: mopstuszyń@naszops.pl

Stowarzyszenie Serc Jezusa i Maryi
ul. Budowlanych 17/19, 95-040 Kozłuszki
Tel. 44 714 04 43
e-mail: dom.pomocy@onet.pl

Projekt Centrum Usług Środowiskowych „WISIENKA-C.D” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020

- 4) Dostarczane posiłki muszą być umieszczone w przeznaczonych do tego celu czystych pojemnikach, a następnie serwowane na zastawie stołowej. Wykonawca zapewni obsługę podczas serwowania posiłków (obsługa kelnera/kelnerki).
- 5) Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast kaloryczność i gramatura uzależniona jest od zapotrzebowania dziennego i rodzaju diety.
- 6) Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich dystrybucji wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę, estetykę oraz walory organoleptyczne.
- 7) Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu.
- 9) Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termoporty, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- 10) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa..
- 11) Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

8. Inne postanowienia istotne dotyczące przedmiotu zamówienia

Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego reklamacji doręczanej Wykonawcy e-mailem. 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 postanowienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).

Lider Projektu



Al. Piłsudskiego 133 d, 92 – 318 Łódź
tel./fax 42 676 34 87; 42 676 34 99
tel. kom. 603 482 028
e-mail: pcpr@lodzkiwscходni.pl

Partnerzy Projektu

Gmina Andrespol
Ośrodek Pomocy Społecznej w Andrespolu
ul. Rokicińska 125, 95-020 Andrespol
Tel. 42 213 27 60
e-mail: opsandrespol@lodz.home.pl

Gmina Tuszyń
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im.M.Choluja
w Tuszynie
ul. 3-go Maja 49., 95-080 Tuszyń
Tel/fax 42 614 34 92; 506 366 836
e-mail: mopstuszyń@naszops.pl

Stowarzyszenie Serc Jezusa i Maryi
ul. Budowlanych 17/19, 95-040 Kozłowski
Tel. 44 714 04 43
e-mail: dom.pomocy@onet.pl