

## Szczegółowy zakres przedmiotu i specyfikacja techniczna zamówienia do zapytania ofertowego NR 1/2A/2024/PCPR

### **I. Przedmiot zamówienia**

Projekt „Łowickie Centrum Usług Środowiskowych 2” realizowany jest w przez Powiat Łowicki – Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Łowiczu w partnerstwie z Gminą Zduny, Gminą Bielawy, Stowarzyszeniem Wsparcie społeczne „Ja Ty My”, Stowarzyszeniem „Od Juniora do Seniora” oraz Stowarzyszeniem Centrum Inicjatyw Obywatelskich Ziemi Łowickiej w ramach Działania FELD.07.09 „Usługi społeczne i zdrowotne”, Programu Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Łączna wartość projektu wynosi: 25 009 721,24 zł, łączna kwota dofinansowania: 23 523 009,22 zł.

**Okres realizacji projektu:** 04.2024r.-31.12.2026r.

**Obszar realizacji projektu:** powiat łowicki, województwo łódzkie

#### **Główny cel projektu**

1. Głównym celem projektu „Łowickie Centrum Usług Środowiskowych” jest zwiększenia równego i szybkiego dostępu do dobrej jakości trwałych i przystępnych cenowo usług świadczonych w środowisku lokalnym i rodzinnym w powiecie łowickim. Prowadzona będzie **usługa przygotowania posiłku w formie dwudaniowego ciepłego obiadu i dostarczenia go do miejsca zamieszkania 82 Uczestników/-czek projektu: województwo łódzkie, powiat łowicki.**

### **II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłku w formie dwudaniowego ciepłego obiadu i dostarczenia go do miejsca zamieszkania dla 82 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: 25 092 (82 osób x 306 dni ) w 2024 roku + 29 930 (82 osób x 365 dni) w 2025 roku + 29 930 (82 osób x 365 dni) w 2026 roku co w sumie daje 84 952 zestawów obiadowych do 31.12.2026, lub dłużej jeżeli okres realizacji projektu zostanie wydłużony.
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. 22 z 82 Uczestników projektu, których kryterium dochodowe przekracza 150% kryterium dochodowego, będzie dopłacać za dostarczone obiady. Zleceniobiorca zobowiązany będzie do pobierania opłat, prowadzenia ich spisu i rozliczenia ze Zleceniobiorcą min. raz w miesiącu powierzonych środków pieniężnych stanowiących własność Zamawiającego.

7. Wykonawca zapewnia przygotowanie i dostarczenie pełnowartościowych posiłków w formie w obiadów składających się minimum z:
- I danie: np. zupa obiadowa - jedna porcja – min. 300 ml/os.
  - II danie np.:
    - 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.
8. Wykonawca zapewnia przygotowanie i dostarczenie zestawów w formie suchego prowiantu. Suchy prowiant winien być przygotowany z produktów świeżych, wysokiej jakości, odpornych na wysokie temperatury otoczenia. Zestawy powinny być przygotowane i zapakowane w dniu dostarczenia.
9. 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 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 dietyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia,
10. 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 Żywienia i Żywności, 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 warzyw 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 eliminacje 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 odżywcze 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.

## **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. Próbkę 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 posiada aktualną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z wykonaniem niniejszego zamówienia, o wartości sumy ubezpieczenia nie niższej, niż 500 000,00 zł
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).