



Znak Sprawy DzF.26.6.2025

**Załącznik nr. 1 do specyfikacji
warunków zamówienia**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.NAZWA ZAMÓWIENIA:

Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior-WIGOR” oraz przygotowanie i dostawa całodobowego wyżywienia dla uczestników i mieszkańców Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu.

**2.KOD ZAMÓWIENIA: GŁÓWNY PRZEDMIOT – 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
55521200-0 Dodatkowe przedmioty**

3.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

CZEŚĆ I Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Zgierzu, ul. Cezaka 12

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych wraz z kompotem pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) w terminie od 01.07.2025 r. do 31.12.2025 r.

1. obiady powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.
2. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne. Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot.
3. Posiłki zgłaszane jako „WYNOŚY” muszą być porcjowane i dostarczane w pojemnikach cateringowych do zgrzewu.
4. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
- dla zup nie mniej niż 75°C

- dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C
- 5. Waga posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:
 - zupa – 500ml/os
 - drugie danie, w tym:
 - 1) ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 300g/os
 - porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 150 g/os
 - lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150g/os
 - lub ryba – 150g/os
 - surówka lub jarzyny gotowane – 150g/os
 - 2) lub naleśniki z dodatkami 300g/os
 - 3) lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300g/os
 - kompot – 200ml/os
- 6. Maksymalna dzienna liczba dostaw wynosi 50 obiadów (łącznie norm i diet).
- 7. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 5 do 10 zestawów.
- 8. Faktyczne ilości obiadów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 09.00.
- 9. Wykonawca dostarcza obiady własnym transportem do Dziennego Domu :Senior-WIGOR" w Zgierzu przy ul. Cezaka 12 w godzinach od 11.30 do 12.00.
- 10. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następne 10 dni roboczych, 2 dni robocze przed ich rozpoczęciem 2 dni robocze przed rozpoczęciem dekady.
- 11. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.
- 12. Proponowany przykładowy jadłospis obejmujący pięć dni roboczych został przedstawiony w załączniku nr.1
- 13. Z obiadów w Dziennym Domu " Senior WIGOR" w Zgierzu korzystają głównie osoby starsze, emeryci i renciści, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzania zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań pensjonariuszy.

CZEŚĆ II Przygotowanie i dostawa całodobowego wyżywienia dla uczestników i mieszkańców Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu kompleksowej całodzienniej i codziennej obsługi beneficjentów Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 w zakresie żywienia. Usługa ma na celu zapewnienie zdrowego i zrównoważonego odżywiania dla dorosłych osób, biorąc pod uwagę zalecane normy żywieniowe, w terminie od maja 2025r. do 31.12.2025r.

Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie i dostarczenie:

- 1) obiadów dwudaniowych wraz z kompotem:
 - a) dla 17 beneficjentów — od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;
 - b) dla 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;
- 2) śniadań:
 - a) dla 17 beneficjentów – od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;;
 - b) dla 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;
- 3) kolacji: dla 7 beneficjentów – całotygodniowo.

1. Obiady będą dostarczane w formie ugotowanych dań, gotowych do podania.

Zestaw obiadowy powinien zawierać:

- 1) zupa – 500ml/os.
- 2) ziemniaki/kasza/ryż/makaron – 300g/os.
- 3) porcja mięsna/ryby – 150g/os. lub porcja bezmięsna: naleśniki/pierogi – 300g/os.
- 4) surówka ze świeżych lub gotowanych warzyw – 150g/os.
- 5) kompot - 200ml/os

W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione:

- poniedziałek – piątek - trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne.
- sobota – danie bezmięsne
- niedziela – danie mięsne

2. Śniadania i kolacje będą dostarczane w formie produktów potrzebnych do przygotowania posiłku w formie stołu szwedzkiego w siedzibie Zamawiającego (Centrum Opiekuńczo Mieszkalne).

Zestaw do przygotowania śniadań/kolacji powinien składać się z niżej wymienionych produktów:

- 1) pieczywo (np. chleb, bułka, angelka) – 100g/os.
- 2) dodatek do pieczywa (np. wędlina/ser żółty/ser biały/pasztet – 50g/os.
- 3) pasta kanapkowa – 100g/os.
- 4) jajka gotowane/kielbaski 2 szt/os.
- 5) masło (do posmarowania pieczywa) – 15g/os.

3. Wszystkie produkty muszą być świeże, wysokiej jakości, bez sztucznych dodatków i konserwantów.

4. Preferowane są sezonowe składniki.

5. Wykonawca przygotowuje posiłki na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP).

6. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- dla zup nie mniej niż 75°C
- dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C

7. Posiłki powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.

8. Posiłki powinny być dostosowane do potrzeb dietetycznych (np. dieta cukrzycowa, nisko/wysokosodowa) oraz zapotrzebowaniem kalorycznym właściwym dla osób dorosłych z niepełnosprawnością oraz osób starszych, zgodnie z bieżącymi ustaleniami między Wykonawcą a Zamawiającym.

9. Wykonawca dostarczy rozpisany tygodniowy jadłospis do Zamawiającego zawsze pierwszego dnia tygodnia tj. poniedziałek.

10. Częstotliwość dostaw: codziennie, o ustalonej godzinie. Śniadanie i kolacja do godz. 8:00, obiad w przedziale 12:00 – 13:00.

11. Faktyczne ilości posiłków na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 7:00.
12. W dni świąteczne w tradycji chrześcijańskiej dostarczone posiłki będą tradycyjnymi daniami świątecznymi:
Wigilia 24 grudnia 2025r., w ramach obiadu i kolacji dostarczone będą:
 - 1) zupa grzybowa 200ml/os.
 - 2) kapusta z grzybami 200g/os.
 - 3) karp 200g/os.
 - 4) pierogi z kapustą i grzybami 200g/os.
 - 5) kompot z suszu 250ml/os.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni wykonawcy, których działalność lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, w szczególności:

1. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;
2. bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
3. osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997r. - Kodeks karny wykonawczy, mających trudności w integracji ze środowiskiem;
4. osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994r. o ochronie zdrowia psychicznego;
5. osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004r. o pomocy społecznej;
6. osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
7. osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
8. osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005r. O mniejszościach narodowych i etnicznych oraz w języku regionalnym.

u których:

- a) **minimalny wskaźnik zatrudnienia osób będących członkami jednej lub więcej grup społecznie marginalizowanych, o których mowa w punktach 1-8 wynosi co najmniej 30%, weryfikacja przynależności do grupy społecznie marginalizowanych dokonana zostanie na etapie podpisywania umowy poprzez okazanie stosownych przez wykonawcę dokumentów.**

i którzy:

- b) **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, Zamawiający uzna powyższy**

warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- c) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące wiedzy i doświadczenia: Warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – 3 usługi o wartości minimum 40.000,- zł każda odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, potwierdzone załączonymi dokumentami (np. referencjami żywienia osób starszych), że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie
- d) przedstawia jadłospis dekadowym (na 10 dni roboczych)

Wykonawca może złożyć ofertę na całość lub jedną z dwóch części postępowania.

SPORZĄDZIŁ

Katarzyna Siek

ZATWIERDZIŁ

Renata Wolska

UWAGA: W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie mogą brać udziału osoby lub podmioty, które bezpośrednio lub pośrednio wspierają agresję Federacji Rosyjskiej na Ukrainę po 24 lutego 2022 r. Oferty o udzielenie zamówienia publicznego nie mogą składać osoby i podmioty, które zostały wpisane do wykazu cudzoziemców, których pobyt na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest niepożądany, o których mowa w art. 434 ustawy z 12 grudnia 2013r o cudzoziemcach oraz osoby lub podmioty względem których stosowane są środki sankcyjne wpisane do rejestru zamieszczonego na stronie BIP MSWiA.