



Znak Sprawy DzF.26.21.2023

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.NAZWA ZAMÓWIENIA:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych
Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Zgierzu, ul. Cezaka 12 na okres
od 01.01.2024r. do 31.12.2024r.”**

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

3.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

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 01.01.2024 r. do 31.12.2024 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 następną dekadę 2 dni robocze przed rozpoczęciem dekady.
11. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.
12. Proponowany przykładowy jadłospis obejmujący pół dekady 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.

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 znajdujące 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) **przedstawią Koncepcję żywienia dietetycznego dla Dziennego Domu Senior-WIGOR wraz z jadłospisem dekadowym (na 10 dni roboczych)**

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.

SPORZĄDZIŁ

Katarzyna Siek

ZATWIERDZIŁ

Renata Wolska