



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Nazwa projektu: „Gmina Łomazy wspiera seniorów”

Numer projektu: FELU.08.05-IZ.00-0062/25

w ramach Działania 8.5 Usługi społeczne Priorytetu VIII Zwiększenie spójności społecznej
Programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Beneficjent: Gmina Łomazy / Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łomazach
Ul. Plac Jagielloński 27
21-532 Łomazy

Zakres rzeczowy zamówienia: Zamówienie **nie jest podzielone na części:**

Załącznik nr 6 do SWZ - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZESTAWY CATERINGOWE W DZIENNYM DOMU POMOCY

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa - przygotowanie i dostarczenie dziennych zestawów cateringowych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Łomazach przy ul. Podrzeczna 60a (21-532 Łomazy)

Usługa świadczona będzie w dni robocze w okresie od dnia podpisania umowy przez okres 12 miesięcy.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa dziennych zestawów cateringowych realizowana będzie **w maksymalnej liczbie 30 dziennych zestawów cateringowych** – dla uczestników projektu, objętych wsparciem w siedzibie Dziennego Domu Pomocy.

- a. Miejsce dostawy posiłków: ul. Podrzeczna 60a, 21-532 Łomazy
- b. Godziny dostarczania posiłków: 11.00-12.00
- c. Usługa obejmuje:
 - obiad (zupa lub drugie danie wraz z napojem)
 - podwieczorek
 - transport posiłków
 - zapewnienie indywidualnych naczyń jednorazowych (wytlaczanych/zgrzewanych typu lunch-box), sztućców i serwetek oraz ich codzienne odbieranie i utylizację przez Wykonawcę
 - możliwość przygotowania diet specjalnych i posiłków dostosowanych do stanu zdrowia uczestników.

3. Szczegółowy opis posiłków:

- a. Obiad (zupa lub drugie danie wraz z napojem)
 - 2 x w tygodniu zupa 400 ml na osobę+ pieczywo (chleb zwykły lub razowy) lub bułka na osobę:
 - na wywarach mięsnych (np. rosół, pomidorowa) lub
 - na wywarach warzywnych (np. ogórkowa, barszcz czerwony)
 - lub zupy krem: brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana itp.
 - 3 x w tygodniu drugie danie składające się z porcji:
 - 2 razy w tygodniu mięsa + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka tarta na drobnych oczkach +sos. Gramatura porcji mięsa to 100 g bez kości na osobę, lub 120 z kością na osobę (waga mięsa po przetworzeniu) lub gulasz 150 g na osobę. Ziemniaki w ilości 120g na osobę lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 150 g na osobę
 - 1 w tygodniu (piątek) ryba wyłącznie filet bez ości + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka tarta na drobnych oczkach +sos. Gramatura porcji ryby: 130 g na osobę, panierka w potrawach z ryby powinna stanowić jedynie niezbędną warstwę zabezpieczającą produkt podczas obróbki cieplnej, nie wpływając istotnie na jego masę, dopuszczalna masa panierki nie może przekraczać 15% masy całkowitej gotowego produktu (po obróbce cieplnej). Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania oceny organoleptycznej w trakcie realizacji zamówienia; w przypadku stwierdzenia nadmiernej ilości panierki Wykonawca będzie zobowiązany do wymiany posiłku lub dostosowania technologii. Ziemniaki w ilości 120g na osobę lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 150 g na osobę



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 1 w tygodniu naleśniki z serem, owocami, farszem, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, kluski (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ser itp. mogą być podawane przemiennie – w każdym tygodniu inne danie), niedopuszczalne jest wykorzystanie gotowych produktów. Gramatura dań mącznych – naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy w ilości 300 g na osobę

- Potrawy typu fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300 g na osobę
- Surówka w ilości 150 g na osobę
- Sosy przyprawiane niskotłuszczową śmietaną 12% i dodatkowo w ilości 40 ml na osobę
- 1 raz w tygodniu kompot (przygotowany przez gotowanie świeżych lub suszonych owoców w wodzie, udział procentowy owoców na litr kompotu: nie mniej niż 20%) 250 ml na osobę, 2 razy w tygodniu sok 250 ml na osobę, 2 razy w tygodniu woda 250 ml na osobę

b. podwieczorek:

- Chleb zwykły lub razowy – 100 g na osobę
- masło 20g na osobę (porcjowane w kostkę, lub osobno zapakowane);
- wędlina plastry (50 g na osobę) i ser plastry (50 g na osobę) lub pasztet (80 g na osobę) lub cienkie parówki (2 szt. na osobę) lub pasty np. rybne, jajeczne (100 g na osobę) lub jajka gotowane 2 szt. na osobę (obrane) lub dżem – 60 g na osobę, lub serek topiony 50 g na osobę;
- 2 różne rodzaje warzyw (ogórek, pomidor, sałata, papryka, inne np. rzodkiewka) na osobę np. 5 plasterków ogórka lub pół średniego pomidora lub 2 liście sałaty, mogą być pokrojone w słupki lub plastry
- piątki bezmięsne
- owoce na osobę np. 1 banan, lub 1 jabłko, lub 1 gruszka itp.

Szacunkowa liczba dziennych zestawów cateringowych w okresie realizacji zamówienia wynosi **7.200 sztuk**, przy założeniu objęcia wsparciem maksymalnie 30 uczestników dziennie, przez średnio 20 dni roboczych w miesiącu, w okresie 12 miesięcy realizacji usługi (**30 osób × 20 dni × 12 miesięcy**).

4. Wymagania Zamawiającego

a. Wykonawca zobowiązany jest do:

- dostarczania posiłków wyłącznie w indywidualnych opakowaniach jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnej z HACCP; zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C w momencie dostawy
- zapewnienia transportu zgodnego z wymogami sanitarnymi
- uwzględnienia diet specjalnych zgłaszanych przez Zamawiającego (np. cukrzycowa, lekkostrawna, niskosodowa, bezglutenowa)
- odbioru i zagospodarowania we własnym zakresie wszelkich odpadów powstałych po spożyciu posiłków (w tym zużytych opakowań jednorazowych, sztućców oraz resztek żywności): w dni robocze codziennie rano w trakcie dostawy z dnia poprzedniego, natomiast w dniach poprzedzających dni wolne od pracy (np. piątki, wigilie świąt) najpóźniej do godziny 15.00 tego samego dnia
- dostarczania jadłospisu tygodniowego z tygodniowym wyprzedzeniem
- zapewnienia ciągłości dostaw posiłków również w sytuacjach awaryjnych

b. Posiłki powinny być świeże, przygotowywane na bieżąco, bez wykorzystania produktów typu instant oraz gotowych dań mrożonych.

c. Liczba wydawanych posiłków **uzależniona będzie od frekwencji uczestników w danym dniu w DDP**. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 8.30 w dniu realizacji usługi. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

d. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi po każdym miesiącu prawidłowo zrealizowanej usługi i potwierdzeniu odbioru przez Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury wystawionej przez Wykonawcę w terminie 21 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT lub równoważnego dokumentu sprzedaży.

e. Cena brutto dziennego zestawu cateringowego winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia a także wniesienia posiłków i odbioru odpadów powstałych po spożyciu posiłku.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



f. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywają się zajęcia, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Dowieszone jedzenie powinno być świeże, ciepłe (w przypadku potraw podawanych na ciepło) i odpowiednio zapakowane.

g. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i norm bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla seniorów i osób z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi.

h. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

i. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy i w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wniesienia do DDP).