

ZAPROSZENIE DO SZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

I. Zamawiający

1. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Królewiecka 7
87-800 Włocławek
NIP: 888-24-23-651
REGON: 000 551295-00020

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia dla uczestników projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Włocławek” (według załącznika nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia).
2. Zamówienie zostanie wykonane w ramach projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Włocławek” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027.

III. Sposób szacowania wartości przedmiotu zamówienia i termin odpowiedzi na zaproszenie

Wymaga się wyliczenia szacunkowej wartości przedmiotu zamówienia według poniższego wzoru:

**cena netto za 1 dzień na osobę: zł netto x 20 osób x 21 dni x 17 miesięcy =
szacunkowa wartość przedmiotu zamówienia: zł netto**

Wyliczenie uwzględnia wszystkie czynniki cenotwórcze zawarte w OPZ i inne niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, a znane Wykonawcy.

Odpowiedź na zaproszenie do szacowania wartości zamówienia należy przesłać na adres poczty elektronicznej: gops@gmina.wloclawek.pl w terminie do dnia 01.07.2024 r.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
we Włocławku
mgr Elżbieta Grzegórska

Opis przedmiotu zamówienia

I. Zamawiający

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Królewiecka 7
87-800 Włocławek
NIP: 888-24-23-651
REGON: 000 551295-00020

II. Przedmiot zamówienia

1. Zamówienie zostanie wykonane w ramach projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Włocławek” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027.
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia dla uczestników projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Włocławek”. Przez usługę wyżywienia rozumie się przygotowanie śniadań, dwudaniowych obiadów z deserem oraz zapewnienie dodatkowych produktów dla Uczestników Projektu oraz dostawę do siedziby Dziennego Domu Pomocy „Dzienny Dom Senior+” w Smólniku (Smólnik 16C, 87-815 Smólnik dalej zwany DDP). Zamawiający dokona zamówienia maks. 20 śniadań i maks. 20 obiadów z deserem dziennie (określonych jako łącznie posiłek).
3. Zamawiający przekaze informację Wykonawcy na temat dokładnej liczby osób korzystających z wyżywienia w dniu poprzedzającym świadczenie usługi do godziny 16.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
 - a) Zakres świadczenia usługi wyżywienia składa się w danym dniu z:
 - i. Śniadania - przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, herbata z cytryną, mleko, parówki na ciepło, przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny, potrawy z jajek, ser biały, ser żółty, drożdżówka, jogurt, płatki, owoce, warzywa, masło, pieczywo mieszane, dżem, miód, pasty.
 - ii. Dwudaniowego obiadu z deserem – przykładowe menu: zupy różnego rodzaju, wyroby garmażeryjne kulinarne, ziemniaki, ryż wyroby gotowe z mięsa i podrobów, wyroby garmażeryjne niemięsne, ryby, sałatki, surówki i warzywa; sok owocowy, kompot, herbata; deser np. kisiel, budyń, galaretka, ciasto domowe.
 - b) Posiłki należy dostarczać 2 razy dziennie do siedziby DDP w Smólniku (Smólnik 16C, 87-815 Smólnik) w dni robocze do określonych godzin, co najmniej na 30 min. przed planowanym posiłkiem, ale nie wcześniej niż 50 min. przed planowanym posiłkiem tj.:
 - planowana godzina podania śniadania – 09.00,
 - planowana godzina podania obiadu z deserem – 12.30.
 - c) Wykonawca zapewni dodatkowe produkty spożywcze, które w sposób ciągły będą dostępne dla uczestników w aneksie kuchennym, w celu zaspokojenia indywidualnych potrzeb

związanych z częstotliwością spożywania posiłków, np. kawę, herbatę, ciastka, jogurty w następujących minimalnych ilościach:

- a. Herbata czarna – min. 1 saszetka dziennie/osobę
- b. Herbata zielona, owocowa (różne smaki) – min. 1 saszetka dziennie/osobę
- c. Cukier – min. 1 saszetka/porcja dziennie/osobę
- d. Kawa rozpuszczalna – min. 1 saszetka/porcja dziennie/osobę
- e. Woda mineralna niegazowana (min. 1 butelka dziennie o poj. min. 500 ml/osobę)
- f. Jogurty owocowe (różne smaki, pojemność min. 150 gr.) – min. 1 szt. dziennie/osobę
- g. Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka – min. 50 g na osobę dziennie
- h. Owoce typu banany, jabłka, gruszki – min. 1 szt. dziennie/osobę

4. Zakładana liczba usług wyżywienia obejmie w okresie obowiązywania umowy zamówienie na 7140 osobodni. Zamawiający nie gwarantuje, że zamówi wyżywienie w łącznej liczbie 7140 osobodni, uzależnione to będzie m.in. od liczby dni świadczenia usług dla danego uczestnika w projekcie i faktycznego korzystania z posiłków.
5. Cena brutto posiłku dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku wraz opakowaniami oraz utylizacji resztek i odpadów.

III. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia

Wykonawca zobowiązuje się:

1. W ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosować zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub z przyczyn zdrowotnych nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - a) Dieta lekkostrawna,
 - b) Dieta cukrzycowa,
 - c) Dieta wątrobowa,
 - d) Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
2. Przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
3. Zapewnić liczbę posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do liczby posiłków Zamawiający przekaże nie później niż w dniu poprzedzającym realizację usługi do godz. 16.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub

- telefonicznie. Zamawiający nie gwarantuje zamówienia dokładnie 20 posiłków dziennie, ponieważ uzależnione jest to od frekwencji Uczestników w danym dniu.
4. Zapewnić min. dwa razy w tygodniu obiad mięsny i min. raz w tygodniu rybę.
 5. Dostarczyć zestawy cateringowe pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór epidemiczno-sanitarny.
 6. W ramach wyżywienia dla jednego uczestnika zapewnić posiłki odpowiadające wg zapotrzebowania energetycznego tj.: śniadanie około 375-450 kcal, obiad około 550-650 kcal, deser około 150-200 kcal. Dostarczane w diecie składniki energetyczne, powinny wynosić około 50-60% dla węglowodanów, 25-30% dla tłuszczów i 12-15% dla białek. Przykładowe typy produktów w poniższej tabeli.

Lp.	GRUPY PRODUKTÓW	JEDNOSTKI	ILOŚĆ
ŚNIADANIE			
1.	Zupy mleczne	ml	300
2.	Pieczywo (pszenne, mieszane, razowe)	g	200
3.	Kawa zbożowa z mlekiem	ml	300
4.	Herbata z cytryną	ml	300
5.	Kawa mleczna	ml	300
6.	Masło 82%	g	20
7.	Wędliny (szynka, polędwica, kielbasa itp.)	g	55
8.	Ser biały	g	100
9.	Ser żółty	g	70
10.	Ser topiony	g	70
11.	Pasty (rybne, serowe, jajeczne itd.)	g	120
12.	Jajko	szt. (g)	1szt (<50g)
13.	Dżem, powidła	g	100
14.	Pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konser.	g	100
15.	Chrzan, ketchup, musztarda	g	20
OBIAD WRAZ Z DESEREM			
1.	Zupy	ml	300
2.	Ziemniaki	g	250
3.	Ryże, kasze, makarony,	g	300
4.	Dania mięsne: schab, bitki, mielone, zrazy itp.	g	150
5.	Udka, pierś z kurczaka	g	150
6.	Ryba	g	150
7.	Dania z makaronem	g	400
8.	Dania mączne	g	350
9.	Jarzyzny gotowane	g	200
10.	Surówka warzywna	g	200
11.	Owoce sezonowe, truskawki, śliwki itp.	g	200
12.	Owoce całoroczne: jabłka, banany,	szt.	1

	pomarańcza, mandarynki		
13.	Ciasto dodatku cukru	g	150
14.	Soki	ml	200
15.	Kompot	ml	200

7. Przygotować posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
8. Przygotować potrawy lekkostrawne, z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów wraz z nazwami producentów.
9. Dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się śniadanie/dwudaniowy obiad z deserem).
10. Przestrzegać zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
11. Dostarczać i odbierać (użytkować) jednorazowe naczynia oraz sztućce oraz resztki pokarmów, a także dostarczać pojemniki do higienicznego przechowywania żywności.
12. Dostarczać posiłki pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór sanitarny.
13. Zapewnić:
 - obsługę niezbędną do świadczenia usługi (Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością);
 - czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego;
14. Zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
15. Przedstawić jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka/technologa żywności. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niegorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków.
18. Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Zamówienie zostanie wykonane w okresie od dnia zawarcia umowy (planowane zawarcie umowy 01.08.2024r.) z wybranym Wykonawcą do dnia 31.12.2025r.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
we Włocławku
mgr Eżbieta Grzegórska