

Umowa Nr 1/...../2019

w dniu w Łodzi pomiędzy :

Miastem Łódź z siedzibą w Łodzi 90-926 ul. Piotrkowska 104 (NIP: 7250028902) zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**” reprezentowanym przez **Dom Pomocy Społecznej** z siedzibą w Łodzi 91-324 ul. Sierakowskiego 65 (NIP: 7261283526 REGON: 470014280) reprezentowanym przez :

Dyrektora – Jacka Ormana

a

.....
.....

NIP : , REGON :

reprezentowanym przez :

.....
zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**” działającym na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji Działalności Gospodarczej

Na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1843), w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie udzielania zamówień publicznych na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości od 30 000 euro do 750 000 euro, została zawarta umowa o następującej treści :

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje obowiązek świadczenia **usługi gastronomicznej w zakresie całodobowego wyżywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi** (zwanego dalej – DPS w Łodzi lub Domem). Usługa będzie świadczona przez Wykonawcę w zakresie o którym mowa w §4 ust.1 umowy, w wynajętych od DPS w Łodzi, ul. Sierakowskiego 65, pomieszczeniach kuchennych, obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie), podwieczorek i kolacja. Posiłki będą dostarczane do siedziby Zamawiającego w odpowiedni sposób i czasie aby zostały wydane na oddziały o ściśle ustalonych porach dnia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w **załączniku nr 2** do umowy.
2. Zamawiający informuje, że średniomiesięczna liczba mieszkańców DPS w Łodzi w roku 2018 wynosiła 46 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu (między 46 a 51 osób). Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne dodatkowe roszczenie.

§ 2

Ustala się następujące terminy realizacji przedmiotu umowy:

1. rozpoczęcie: od dnia **01 stycznia 2020r.**;

2. zakończenie: do dnia **30 czerwca 2021r.**

§ 3

1. Strony ustalają cenę całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja) jednego pensjonariusza na kwotę zł netto (słownie:). Stawka podatku VAT będzie aktualna na dzień wystawienia faktury.
2. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy przedstawione w formularzu ofertowym - **załącznik nr 1**, w okresie jej obowiązywania nie może przekroczyć równowartości kwoty **zł brutto** (słownie.....).
3. Wynagrodzenie, którym mowa w ust. 2 obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy ponoszone w związku z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym m.in. koszt przygotowania posiłku i wszelkie inne koszty Wykonawcy mające wpływ na prawidłową realizację usługi.
4. Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy jest iloczynem ilości wydanych całodziennych posiłków o których mowa w punkcie 1 w ciągu miesiąca i ceny całodziennego wyżywienia jednego pensjonariusza wyliczonym zgodnie z zestawieniem przedstawionym przez Wykonawcę a zaakceptowanym przez Zamawiającego.
5. Do faktury VAT Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo załączyć specyfikację ilościową wydanych zestawów posiłków dobowych opracowaną na podstawie dokumentów zdawczo-odbiorczych podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli stron umowy.
6. Rozliczenia finansowe za wykonanie przedmiotu umowy będą dokonywane „z dołu” w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT doręczonej Zamawiającemu.
7. Należność wynikającą z faktury, Zamawiający zapłaci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Łodzi przy ul. Sierakowskiego 65. Datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego;
8. Dane do faktury:

Nabywca - **Miasto Łódź**, Łódź 90-926 ul. Piotrkowska 104 (NIP: 7250028902),
Odbiorca faktury - **Dom Pomocy Społecznej** w Łodzi, 91-324 Łódź, ul. Sierakowskiego 65,

§ 4

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza obiektem Zamawiającego. Rozdział i dystrybucja posiłków po dostawie do Zamawiającego - budynek DPS-u w Łodzi przy ul. Sierakowskiego 65, (punkt dostawy - poszczególne oddziały) realizowana będzie przez pracowników Wykonawcy z wykorzystaniem pomieszczeń oraz wyposażenia kuchennego Zamawiającego znajdującego się w w/w obiekcie przekazanego odpłatnie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń przekazanych Wykonawcy stanowi **załącznik nr 3** do projektu umowy. Dalszy rozdział posiłków na oddziałach do konkretnych mieszkańców wykonywany będzie przez pracowników DPS-u.

§ 5

1. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy, poprzez wyznaczonego przedstawiciela m.in. w zakresie stosowanych produktów, przebiegu procesów technologicznych, jakości oraz gramatury posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem, (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa ich pochodzenia, składu, gramatury i temperatury posiłków), dystrybucji posiłków, czystości personelu, ich strojów i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia oraz czystości pomieszczeń, urządzeń i zastawy wykorzystywanych przy realizacji zamówienia.
2. Próbkę kontrolną posiłków Wykonawca zobowiązany jest odkładać i przechowywać każdorazowo w danym dniu w miejscu ich produkcji.
3. Przeprowadzenie kontroli podlega udokumentowaniu w książce kontroli i jest podpisywane przez przedstawiciela Zamawiającego oraz pracownika Wykonawcy.
W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w realizacji umowy, w tym braków ilościowych posiłków lub niedopełnienia innych warunków określonych w niniejszej umowie Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego uzupełnienia stwierdzonych braków ilościowych lub jakościowych wydawanych posiłków oraz do bezzwłocznego usunięcia wszelkich nieprawidłowości dotyczących przygotowania i dystrybucji posiłków oraz stroju personelu.
4. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Wykonawcę Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in.: zaprzestanie przez Wykonawcę wykonywania umowy i jej nie realizowanie przez 1 pełny dzień.

§ 6

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków oraz zapewnienie ich jakości, stanu higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń kuchennych i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztucce, zestawy przyprawowe) w ilości niezbędnej dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) wykonane były z lekkiego tworzywa z atestem. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana i dezynfekowana przez Wykonawcę w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztuców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

3. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia użytkowane w ramach umowy pomieszczenia DPS w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową.
4. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (Dz. U. z 2015 r. poz. 594). Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z treścią w/w procedury i zobowiązuje się do jej stosowania.

§ 7

1. Zamawiający odda Wykonawcy do korzystania kompleks kuchenny a Wykonawca przejmie przedmiot najmu na podstawie spisanego wspólnie protokołu zdawczo-odbiorczego.
2. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu najmu pomieszczeń i dzierżawy urządzeń oraz korzystania z mediów.
3. Przedmiotem najmu jest pomieszczenie kuchenne o powierzchni **33,62** m² mieszczące się na terenie DPS Łodzi. W skład kompleksu kuchennego wchodzi pomieszczenia - rozdzielnia posiłków i zmywalnia. Miesięczną wysokość czynszu określa Zarządzenie Prezydenta Miasta Łodzi nr 4117/VII/16 z dnia 25 lipca 2016r. i wynosi za najem powierzchni kuchni **15,00** zł za m² brutto. Całkowity miesięczny koszt dzierżawy obejmuje pomieszczenia kuchenne wraz ze sprzętem (Załącznik nr 3 do umowy) z w/w tytułu wynosi brutto **504,30** zł (słownie: pięćset cztery złote i 30/100). Zamawiający za najem i dzierżawę wystawi fakturę VAT do 7 - go dnia następnego miesiąca.
4. Zamawiający wystawi fakturę VAT za energię elektryczną do 7 - go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z podliczników.
5. Zamawiający wystawi Fakturę VAT za ciepłą i zimną wodę oraz nieczystości płynne do 7 - go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z podliczników,
6. Zamawiający odda w czasowe użytkowanie dźwig towarowy do transportu posiłków na poszczególne grupy mieszkalne.

§ 8

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za składniki majątkowe Wykonawcy, znajdujące się na terenie oddanym w dzierżawę Wykonawcy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku realizacji niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiada zawarte ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmujące swoim zakresem realizację niniejszej umowy z sumą ubezpieczenia na dzień zawarcia umowy nie niższą niż 200.000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych) na jedno i wszystkie zdarzenia.
4. Wykonawca odpowiada za dzierżawione pomieszczenia, maszyny, sprzęt, urządzenia i naczynia oraz dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wydzierżawianych, urządzenia, maszyny, sprzęt i naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Sprzęt zakupiony przez Wykonawcę jest jego własnością tak w trakcie trwania umowy jak i po jej zakończeniu.

§ 9

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.
2. Poza przypadkiem, o którym mowa w **§ 9 ust. 1** Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy:
 - a) zostanie wydany nakaz zajęcia wierzytelności przypadających z tytułu zawarcia i wykonania niniejszej umowy;
 - b) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, w terminie 3 dni.
3. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają kary umowne, które będą naliczane w wypadkach i wysokościach określonych w niniejszej umowie.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w terminie 7 dni od daty doręczenia wezwania, w wysokości 500 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności: nieodpowiedniej temperatury posiłków, brak zgodności posiłków z zamówioną dietą lub jadłospisem, nieodpowiednia wielkość porcji, niepunktualne wydanie posiłku (opóźnienie powyżej 30 minut), niewłaściwy lub niekompletny strój personelu;
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w terminie 7 dni od daty doręczenia wezwania w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w **§ 3 ust. 2**, w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.
4. Kary umowne będą podlegać sumowaniu, jeżeli podstawą ich naliczania jest to samo zdarzenie.
5. Naliczanie kar umownych zostanie poprzedzone postępowaniem wyjaśniającym pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, z którego zostanie sporządzony pisemny protokół. W przypadku nie uczestniczenia Wykonawcy w postępowaniu wyjaśniającym, Zamawiający będzie uprawniony do sporządzenia i podpisania protokołu jednostronnie.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
7. W przypadku, gdy wysokość szkody przekracza wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

§ 11

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej po podpisaniu przez obie strony, pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisu ust. 2 jest nieważna.
4. Cesja wierzytelności przypadających z niniejszej umowy może być dokonana na rzecz osób trzecich wyłącznie za zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy, mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego wraz z przepisami wykonawczymi.

§ 13

1. Strony umowy oświadczają, iż zapoznały się z umową i dokonały interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania i nie zgłaszają żadnych uwag.
2. Ewentualne spory powstałe na tle realizacji tej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

Nadzór nad realizacją umowy powierza się:

- Ze strony
Wykonawcy :
tel. ,
- Ze strony Zamawiającego :
tel. (42) 651-44-08

§ 15

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz Wykonawca.

Załącznikami do niniejszej umowy są :

- Formularz ofertowy - załącznik nr 1

- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2
- Wykaz sprzętu - załącznik nr 3

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1

Formularz ofertowy

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne, którego przedmiotem jest „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi” przedkładam(y) niniejszą ofertę.

Dane dotyczące wykonawcy :

Nazwa

Siedziba

nr telefonu/faks

nr NIP

nr REGON

Dane dotyczące zamawiającego :

**Dom Pomocy Społecznej w Łodzi
91-324 Łódź, ul. Sierakowskiego 65**

1. Oferujemy wykonanie zamówienia pn.: „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz projektem umowy, za łączną cenę ofertową brutto¹ w wysokości : zł

(słownie:)

obliczoną na podstawie następującego wzoru:

$$\frac{\text{.....}}{\text{(cena jednostkową za dobową stawkę żywieniową brutto w zł)}} \times 46^2 \times 365^3 = \frac{\text{.....}}{\text{(łączna cena ofertowa brutto)}}$$

Łączna cena ofertowa brutto służy jedynie porównaniu złożonych ofert, w celu wyboru oferty najkorzystniejszej. Umowa na realizację zamówienia publicznego zostanie zawarta do wysokości kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy, natomiast rozliczenia z Wykonawcą odbywać się będą na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywieniową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym oraz faktycznie zamówionych przez Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych = I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja);

² Średniomiesięczna liczba mieszkańców DPS w Łodzi w roku 2016 wynosiła 47 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

³ W celu obliczenia łącznej ceny ofertowej przyjęto, że 1 rok = 365 dni.

2. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że deklaruję ilość osób, które będą zatrudnione bezpośrednio przy realizacji zamówienia w okresie obowiązywania umowy, w wymiarze co najmniej 1/2 etatu na podstawie umowy o pracę.

3. Termin wykonania zamówienia :

4. Termin płatności : **30 dni, od dnia otrzymania faktury przez zamawiającego**

5.

6. Jednocześnie oświadczamy, że:

- 1) zapoznaliśmy się z przesłanymi materiałami i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy wszelkie informacje do przygotowania oferty;
- 2) przeanalizowaliśmy i zapoznaliśmy się z warunkami realizacji zamówienia podanymi przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia i projekcie umowy;
- 3) projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

7. Zastrzeżenie wykonawcy *

Nie wyrażam(y) zgody na udostępnienie innym uczestnikom postępowania informacji zawartych w ofercie, a stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (prosimy wymienić, które):

.....
Wpisać jeśli takie dokumenty będą występowały.

8. Do niniejszego formularza ofertowego dołączone są następujące dokumenty :

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

Łódź, dn.

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do
podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)

*) niepotrzebne skreślić, wypełnić lub wpisać „nie dotyczy”.

Załącznik nr 2 do Umowy – opis przedmiotu zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi (zwanego dalej – DPS w Łodzi lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS pomieszczeniach kuchennych. Zamawiający informuje, że średniomiesięczna liczba mieszkańców DPS-u w roku 2018 wynosiła 46 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

- Kod CPV: 55520000-1- usługi dostarczenia posiłków
- Kod CPV :55521200-0- usługi dowożenia posiłków

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

1. Średnia miesięczna ilość przygotowanych posiłków wynosi:

4 posiłki dziennie x ilość dni w danym miesiącu x 46 osób.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości zamawianych posiłków (w przypadku pobytu mieszkańców w szpitalu, na przepustce, turnus rehabilitacyjny)
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej zgodnie z zaleceniem lekarza .
4. Posiłki dostarczane są w jeden punkt zbiorczy tj. do rozdzielni posiłków znajdującej się na parterze budynku DPS.
5. Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z 2010 r (tekst jednolity Dz.U. Nr 136, poz.914.z późn. zm.)
6. Żywnienie mieszkańców opiera się na n/dietach:

- **normalna (podstawowa) - 13 posiłków w tym 1 posiłek gotowane mięso lub ryba**
- **papkowata - 19 posiłków**
- **mixowana - 14 posiłków**

I ŚNIADANIE

- 13 porcji (400ml.) zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym :ryżem, kaszą jęczmienną , płatkami owsianymi. kaszą kukurydzianą, mianą, makaronem.
- 33 gęstych papek mlecznych (zmiksowanych)
- pieczywo : chleb biały, angelka i graham - 4 kromki na osobę
- masło 82% tłuszczu do posmarowania pieczywa- 15g na osobę
- wędliny 40 g na osobę: 13 porcji wędliny w całości, 33 porcji wędliny zmiksowanej
- sery, jajka, ryby 13 porcji w całości, 33 porcji zmiksowanych
- pasty (warzywne, jajeczne, z wędlin, rybne): 13 porcji w całości, 33 porcji zmiksowanych
- sałatki warzywne; 13 porcji w całości, 33 porcji zmiksowanych
- dodatek warzywny (np. ogórek , pomidor, rzodkiewka, szczypiorek zmiksowane lub starte)
- miód lub dżem raz w tygodniu
- herbata słodzona z cytryną

OBIADY

Powinny składać się z :

- zup zawierających warzywa , węglowodany (ryż, kasze, makarony, ziemniaki oraz tłuszcz)
- II dania w postaci węglowodanów (ziemniaki w postaci puree, kasze ,ryż, makarony z dodatkiem białkowym (chude mięsa, drób, ryby, twaróg, jaja, rośliny strączkowe, wieprzowina do diety podstawowej) oraz warzywa w postaci gotowanej lub surowej. Obowiązkowo sos do II dania
- **kompot** z cukrem
- tłuszcz dodany do potraw (śmietana12%, masło), **bez mąki**

Zamawiający wymaga, aby zamawiane posiłki obiadowe dla każdej osoby składały się z zupy, drugiego dania oraz kompotu, po obróbce termicznej w następujących ilościach wagowych :

- zupa – 450ml
- ziemniaki do drugiego dania – 220g
- ryba -100g
- mięso b/k -100g
- mięso mielone- 100g
- mięso z /k – 140g
- surówka – 150g
- kasza/makaron/ryż, jako dodatek do II dania – 200g
- kompot – 250 ml
- posiłek bezmięсны II danie – 270 g

Rodzaje diet	Ilość posiłków	Obiady
normalna- podstawowa	13	zupa + II danie+ sos (w tym 1 porcja mięsa zawsze gotowana) kompot słodzony, surówki drobno starte- zawsze. Ziemniaki puree – zawsze, kasze, ryż, makaron – ugotowane na miękko
papkowata	19	- zupa + ziemniaki ,warzywa razem zmiksowane , - mięso lub ryby 100g na osobę dostarczone w osobnym pojemniku, zmiksowane i dokładane do papki przy wydawaniu posiłków - surówka po 150g na osobę do obiadu zmiksowana w osobnym pojemniku z napisem „papka”

		- kompot słodzony Ziemniaki puree – zawsze, kasze, ryz, makaron – zmiksowane
mixowana	14	- 14 zup zmiksowanych II danie - 14 porcji mięsa lub ryby zmiksowane + sos - surówka lub warzywa zmiksowane Ziemniaki puree – zawsze, kasze, ryz, makaron – zmiksowane - kompot słodzony

PODWIECZOREK

- Może składać się z: owoców (w tym sezonowych), musów owocowych, jogurtów, galaretek, maślanek, kefiru, jogurtu, galaretki z owocami, kisielu, budyniu z sokiem, lody w okresie letnim.
- Ciasta, bułki słodkie miękkie:
 - 13 porcji w całości
 - 33 porcji zmiksowanych z mlekiem
- Śliwki suszone 1 raz w tygodniu 20 g na osobę przez cały rok.

KOLACJA

- 13 porcji (400ml.) zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym :ryżem, kaszą jęczmienną, płatkami owsianymi, kaszą kukurydzianą, manną, makaronem – 5 razy w tygodniu.
- 33 gęstych papiek mlecznych (zmiksowanych) – 5 razy w tygodniu
- 13 porcje (400ml.) zupy jarzynowej z dodatkiem węglowodanowym - ryżem, kaszą, makaronem, ziemniakami – 2 razy w tygodniu
- 33 gęstych papiek jarzynowych (zmiksowanych) – 2 razy w tygodniu
(zupa mleczna naprzemiennie z zupą jarzynową)
- pieczywo : chleb biały, angelka i graham - 4 kromki na osobę
- masło 82% tłuszczu do posmarowania pieczywa- 15g na osobę
- wędliny 40 g na osobę: 13 porcji wędliny w całości, 33 porcji wędliny zmiksowanej
- sery, jajka, ryby: 13 porcji w całości, 33 porcji zmiksowanych
- dodatek warzywny (np. ogórek, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek zmiksowane lub starte)
- miód lub dżem raz w tygodniu
- herbata słodzona z cytryną
- Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia uwzględniające niezbędne składniki pokarmowe (wartości odżywcze)
- Zamawiający wymaga aby oferenci w swoich kalkulacjach przyjmowali co najmniej minimalną dzienną wartość wsadu do kotła dla jednego pensjonariusza w kwocie **10,20 zł** (brutto).
- Zamawiający wymaga aby w planowanych w jadłospisach, były uwzględniane tylko takie wędliny w tym również podrobowe (np. mielonka, parówka, pasztet), które w swoim składzie zawierają przynajmniej **70 %** mięsa. Oprócz salcesonów, Zamawiający w ogóle nie przewiduje salcesonów w żywieniu swoich podopiecznych
- Każdy posiłek obiadowy powinien zierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego takich jak: mięso, drób, ryby, jajka, ser biały lub nabiał, uzupełniony o produkty będące źródłem białka roślinnego(dodatek owocowo-warzywny np. jarzyny, surówki, sałatki lub owoce) zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- Posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Posiłki powinny zawierać dużo błonnika, warzyw i owoców.

- Posiłki powinny być przygotowane w taki sposób aby były łatwe do pogryzienia przez mieszkańców.
- Posiłki muszą być urozmaicone ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw – dodatek warzywny lub owocowy w każdym posiłku, chyba, że rodzaj diety je wyklucza.
- Wykonawca dostarczy posiłki w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem, z uwzględnieniem: termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje) oraz termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłku.
- Posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę i muszą być estetycznie podane.
- Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji z 3 dniowym wyprzedzeniem planowanego na następną dekadę jadłospisu z uwzględnieniem gramatury. Posiłki powinny być urozmaicone, aby nie powtarzały się w ciągu dekady.
- Wykonawca wywiesi na tablicy ogłoszeń zaakceptowany przez Zamawiającego jadłospis.
- W ramach zamówienia wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w jadłospisach tradycyjnych posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian w jadłospisach w uzgodnieniu z Wykonawcą.
- W przypadku jakichkolwiek awarii Wykonawca zobowiązuje się zapewnić posiłki na swój koszt z innych źródeł.
- Wykonawca będzie rozdzielał posiłki przy pomocy własnych pracowników, którym zapewni odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno- higienicznymi.
- Zamawianie ilości posiłków będzie się odbywało przez wyznaczonego pracownika – pracownika tutejszego Domu codziennie do godziny 10 na następny dzień.
- W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców Zamawiający zgłosi z dwudniowym wyprzedzeniem potrzebne artykuły żywnościowe, które należy dostarczyć do DPS na określoną godziną.
- Wykonawca zapewnia niezbędną ilość termosów, sztućców oraz zastawy stołowej – talerze, kubki, dzbanki (lekkie z tworzywa z atestem). Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku.
- Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne wyposażenie do przechowywania produktów żywnościowych oraz do zmywania naczyń.
- Zamawiający użyczy w dzierżawę garnki, stoły, regały, wyparzarkę do naczyń, kuchnie gazowe, zlewozmywak, wózki do rozwożenia potraw (szczegółowy wykaz sprzętu stanowi załącznik nr. 3 do umowy).
- Wykonawca ma obowiązek dostarczenia posiłków transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Koszty dowozy posiłków do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
- Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Przygotowanie resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych do odbioru należy do Wykonawcy. Koszt odbioru ponosi Wykonawca.
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pojemników do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych i zabieranie ich każdego dnia.
- Posiłki winny być dostarczone w odpowiednim czasie i **wydawane w określonym czasie** :
 - śniadanie od godz. 7.50 – 8.10
 - obiad od godz. 12.00 – 13.00
 - podwieczorek od godz. 15.20 – 15.30
 - kolacja od godz. 18:00 -18:20
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia osób.
- Rozliczenie za dostarczone posiłki następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wydane posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilość rzeczywiście wydanych posiłków.

Załącznik nr 3 do Umowy

WYKAZ SPRZĘTU

urządzeń celem wydania w dzierżawę na świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi

Lp.	Nazwa	Jednostka miar	Ilość	Nr inwentarzowy
1	Garnek o poj. 10l	Szt.	1	DPS-VII-GR-1
2	Garnek o poj. 8l	Szt.	1	DPS-VII-GR-2
3	Garnek ze stali nierdzewnej o poj. 5l	Szt.	1	DPS-VII-GR-3
4	Garnek ze stali nierdzewnej o poj. 5l	Szt.	1	DPS-VII-GR-4
5	Garnek ze stali nierdzewnej o poj. 3l	Szt.	1	DPS-VII-GR-5
6	Garnek ze stali nierdzewnej o poj. 2l	Szt.	1	DPS-VII-GR-6
7	Krzesło	Szt.	2	DPS-I-KR-41,50
8	Podest drewniany	Szt.	1	DPS-VII-PO-5
9	Podest drewniany	Szt.	1	DPS-VII-PO-1
10	Podstawa zmywarki o wym. 60x55 cm	Szt.	1	DPS-VII-PZ-1
11	Regał metalowy - 6 półek o wym. 60x60 cm	Szt.	1	DPS-I-RG-7
12	Stół kuchenny metalowy o wym. 68x180 cm	Szt.	1	DPS-I-SB-17
13	Stół kuchenny metalowy o wym. 68x180 cm	Szt.	1	DPS-I-SB-18
14	Stół kuchenny ze stali o wym. 68x133 cm	Szt.	1	DPS-I-SB-19
15	Szafka metalowa o wym. 55x68 cm	Szt.	1	DPS-I-SX-57
16	Szafka metalowa o wym. 55x68 cm	Szt.	1	DPS-I-SX-58
17	Taboret	Szt.	1	DPS-I-TA-4

18	Wózek do leków	Szt.	1	DPS-V-WO-1
19	Wózek do posiłków	Szt.	1	DPS-V-WO-2
20	Wózek do potraw	Szt.	1	DPS-V-WO-3
21	Kuchenka gazowa	Szt.	2	DPS-IX-Z-96-67,68,
22	Wyparzarka do naczyń	Szt.	1	DPS-IX-Z-96-44
23	Stół metalowy ze zlewozmywakiem o wym. 68x250 cm	Szt.	1	DPS-I-ZM-2
				DPS-I-ZM-1

