

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 okresie ostatnich 12 miesięcy wynosiła 45 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 45 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 i może ulegać zmianom.
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) - 16 posiłków w tym 2 posiłki gotowane mięso lub ryba**
 - **papkowata - 16 posiłków**
 - **mixowana - 13 posiłków**

I ŚNIADANIE

- 16 porcji (400ml.) zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym :ryżem, kaszą jęczmienną , płatkami owsianymi. kaszą kukurydzianą, mianą, makaronem.
- 29 gęstych papkek 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: 16 porcji wędliny w całości, 29 porcji wędliny zmiksowanej
- sery, jajka, ryby 16 porcji w całości, 29 porcji zmiksowanych
- pasty (warzywne, jajeczne, z wędlin, rybne): 16 porcji w całości, 29 porcji zmiksowanych
- sałatki warzywne; 16 porcji w całości, 29 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 (śmietana 12%, 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 bezmięśny II danie – 270 g

Rodzaje diet	Ilość posiłków	Obiady
normalna- podstawowa	16	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	16	- 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, ryż, makaron – zmiksowane
mixowana	13	- 13 zup zmiksowanych II danie - 13 porcji mięsa lub ryby zmiksowane + sos - surówka lub warzywa zmiksowane Ziemniaki puree – zawsze, kasze, ryż, 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 słodczy miękkie:
 - 16 porcji w całości
 - 29 porcji zmiksowanych z mlekiem
- Śliwki suszone 1 raz w tygodniu 20 g na osobę przez cały rok.

KOLACJA

- 16 porcji (400ml.) zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym :ryżem, kaszą jęczmienną, płatkami owsianymi, kaszą kukurydzianą, mianą, makaronem – 5 razy w tygodniu.
- 29 gęstych papiek mlecznych (zmiksowanych) – 5 razy w tygodniu
- 16 porcje (400ml.) zupy jarzynowej z dodatkiem węglowodanowym - ryżem, kaszą, makaronem, ziemniakami – 2 razy w tygodniu
- 29 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: 16 porcji wędliny w całości, 29 porcji wędliny zmiksowanej
- sery, jajka, ryby: 16 porcji w całości, 29 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, paszтет), które w swoim składzie zawierają przynajmniej **70 %** mięsa. Oprócz salcesonów, Zamawiający w ogóle nie przewiduje salcesonów w żywieniu swoich podopiecznych
- Każdy posiłek obiadowy powinien zwiierać 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 rozdelał 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, 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.