



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówienia CPV:
55 32 10 00 – 6 usługi przygotowania posiłków
55 32 20 00 – 3 usługi gotowania posiłków
55 52 00 00 – 1 usługi dostarczania posiłków
55 52 12 00 – 0 usługi dowożenia posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów (posiłki gorące) dla potrzeb:
 - 1) Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Fabrycznej 19,
 - 2) Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Zbocze 2a.
3. Zamówienie obejmuje przygotowanie około **13.520 szt.** dwudaniowych obiadów (posiłki gorące), w tym:
 - 1) Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Fabrycznej 19 - 5.900 szt.,
 - 2) Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Zbocze 2a – 7.620 szt.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.
5. Sposób przygotowania posiłków oraz transport będą odpowiadać najwyższym standardom. Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 roku, poz. 1252) oraz w przepisach wykonawczych.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć dwudaniowe obiady 5 razy w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt przypadających w te dni) pod wskazane w pkt. 2 adresy w godzinach 12:00-13:00.
7. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Obiady będą dostarczone w termosach będących własnością Wykonawcy, które gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
8. Zamawiający będzie informował każdorazowo Wykonawcę o ilości dostarczanych posiłków do godziny 10:00 na podane w ofercie przez Wykonawcę numery faksu lub adres poczty elektronicznej w dniu poprzedzającym dostawę, a w przypadku dostaw przypadających w poniedziałki, Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w piątek poprzedzający dostawę.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych,
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,
 - umiarkowane stosowanie mięsa (czerwonego),

- stosowanie mięsa drobiowego,
 - stosowanie ryb,
 - umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
10. Przy przygotowywaniu posiłków, należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.
11. W przypadku obiadów posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:
- zawartość energii 850 kcal,
 - udział energii z białka nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku,
 - udział białka zwierzęcego średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku,
 - udział energii z tłuszczu do 30%.
12. Każdy obiad będzie składał się z dwóch dań w tym:
- a) zupa 500 ml - przygotowana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Zupa doprawiona będzie nisko tłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką,
 - b) drugie danie: danie mięsne, danie rybne, danie mączne (pierogi, kopytka, placki itp.),
 - c) dodatki w postaci kaszy, ryżu, ziemniaków, makaronu (zamiennie), surówek lub jarzyn.
13. Dostawy obiadów w tygodniu (pięć dni roboczych) realizowane będą według następującej gramatury posiłków:
- trzy dania mięsne (100g porcja po przygotowaniu) stosując naprzemiennie trzy różne techniki kulinarne,
 - jedno danie jarskie (200g dania+ 50 g dodatek) typu naleśniki ze śmietaną, kopytka z sosem, pierogi z zasmażką,
 - jedno danie rybne (100 g porcja po przygotowaniu), typu ryba w kawałku, kotlet rybny,
 - dodatek skrobiowy (200g porcja po przygotowaniu) naprzemiennie: ziemniaki, ryż, makaron, kasza,
 - dodatek owocowo – warzywny (150g porcja po przygotowaniu) naprzemiennie gotowany i surowy,
 - w przeciągu dziesięciu dni roboczych (dwóch tygodni) dania nie mogą się powtórzyć.
14. Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.
15. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
16. Wykonawca zapewni termosy do dowożenia posiłków.
17. Wykonawca będzie nieodpłatnie przechowywał próbki, odpowiednie gramatury danej potrawy dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarно–Epidemiologiczną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
18. Wykonawca po każdej dostawie będzie mył i dezynfekował opakowania, w których będzie dostarczał posiłki.
19. Wykonawca będzie zabierał pozostałości posiłków.
20. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 5 do ogłoszenia – Wzór umowy.

21. Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami umowy § 3 ust. 3 Zamawiający będzie informował każdorazowo Wykonawcę o ilości dostarczonych posiłków do godziny 10:00 na podane w ofercie przez Wykonawcę numery faksu lub adres poczty elektronicznej w dniu poprzedzającym dostawę, a w przypadku dostaw przypadających na poniedziałki, Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w piątek poprzedzający dostawę. W roku 2019 szacowana wartość dostarczonych posiłków dziennie wynosiła: dla Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Fabrycznej 19 - 30 szt./dziennie, dla Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Zbocze 2a – ok. 25-30 szt./dziennie.