



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 posiłków tj. śniadań, obiadów i kolacji dla potrzeb Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Podgórnej 2/14.

3. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie około **3.712 szt.** zestawów posiłków, przy czym zestaw składa się ze śniadania, obiadu i kolacji.

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. 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 zestawy posiłków (śniadania, obiady, kolacje) 5 razy w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) pod wskazany adres w § 1 ust. 1, w godzinach uzgodnionych z Administratorem Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy ul. Podgórnej 2/14 w dniu zawarcia umowy w formie pisemnej.

7. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem w przeznaczonych do tego celu pojemnikach - termosach będących własnością Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

8. Zamawiający będzie informował każdorazowo Wykonawcę o ilości dostarczanych posiłków do godziny 10:00 w dniu poprzedzającym dostawę. W przypadku dostaw przypadających w poniedziałki, Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w piątek

poprzedzający dostawę na podane w ofercie przez Wykonawcę numery faksu lub adres poczty elektronicznej.

9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym 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 - przygotowana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika,
- 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. W tygodniu (pięć dni roboczych) obowiązywać będą następujące rodzaje posiłków – obiadów:

- trzy dania mięsne stosując naprzemiennie trzy różne techniki kulinarne,
- jedno danie jarskie typu naleśniki ze śmietaną, kopytka z sosem, pierogi z zasmażką,
- jedno danie rybne, typu ryba w kawałku, kotlet rybny,
- dodatek skrobiowy naprzemiennie: ziemniaki, ryż, makaron, kasza,
- dodatek owocowo – warzywny 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 Sanitarno – 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. Wykonawca zachowa należytą staranność przy realizacji zobowiązań zamówienia.

21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia dostawy w przypadku:

22.1. stwierdzenia nieświeżości dostarczonych posiłków,

22.2. dostarczenia posiłków w terminach innych niż uzgodniony z Zamawiającym,

22.3. dostarczenia ilości posiłków niezgodnych z zamówieniem.

23. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 5 do ogłoszenia – Wzór umowy.

24. Przykładowy jadłospis na 10 dni:

Dzień 1

Śniadanie: kasza jaglana na mleku 200ml, serek kanapkowy (fromage) 80g, pomidor b/s 50g, pieczywo pszenne 110g, herbata 250ml, dżem 30g;

Obiad: zupa fasolowa z fasoli szparagowej z ziemniakami 300ml, pierogi z mięsem i z okrasą 240g, kapusta biała gotowana z pomidorami 100g, kompot wielowocowy 250ml;

Kolacja: mielonka z galaretką 80g, masło 17g, sałata 20g, pieczywo pszenne 150g, herbata z cytryną 250g.

Dzień 2

Śniadanie: płatki owsiane na mleku 200ml, jajecznica na maśle 100g, pomidor b/s 50g, pieczywo pszenne 110g, masło 17g, herbata 250ml;

Obiad: zupa krupnik ryżowy 300g, ryba dorsz gotowany 100g, ziemniaki z koperkiem 220g, sos beszamelowy 100g, bukiet warzyw gotowanych 80g, kisiel pitny 250ml;

Kolacja: makaron z musem truskawkowym 200g, ser topiony 50g, pieczywo mieszane 110g, masło

17g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 3

Śniadanie: serek waniliowy 125g, bułka maślana 80g, masło 17g, dżem 30g, pieczywo pszenne 70g, kakao 250ml;

Obiad: zupa ziemniaczana z pomidorami z zieloną pietruszką 300ml, gulasz wieprzowy 160g, kasza jęczmienna drobna 240g, sałatka z ogórka kiszzonego z oliwą 100g, kompot wieloowocowy 250ml;

Kolacja: kiełbasa szynkowa 50g, sałata 20g, pieczywo pszenne 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 4

Śniadanie: mielonka drobiowa 50g, masło 17g, pomidor b/s 50g, pieczywo pszenne 150g, kawa mleczna 250ml;

Obiad: zupa rosół z makaronem z zieloną pietruszką 300ml, udko gotowane 250g, ziemniaki z koperkiem 220g, marchewka gotowana z kukurydzą 120g, kompot gruszkowo-jabłkowy 250ml;

Kolacja: sałatka jarzynowa 100g, śledź marynowany 50g, ser topiony 50g, masło 17g, pieczywo pszenne 150g, herbata z cytryną 250 g;

Dzień 5

Śniadanie: ryż na mleku 200ml, polędwica drobiowa 50g, masło 17g, ogórek kiszony 50g, pieczywo pszenne 110g, herbata 250ml;

Obiad: zupa zalewajka z ziemniakami 300ml, placki ziemniaczane 400g, sałatka owocowa z jogurtem 100g, napój z sokiem 250ml;

Kolacja: kiełbasa biała parzona 100g, chrzan 30g, masło 17g, pieczywo pszenne 150g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 6

Śniadanie: manna na mleku 200ml, ser biały półtłusty 100g, pomidor b/s 50g, masło 17g, pieczywo pszenne 110g, herbata 250ml, dżem 30g;

Obiad: zupa śliwkowa z makaronem 300ml, karczek gotowany w sosie własnym 80g, ziemniaki 220g, buraczek gotowany 100g, kompot wiśniowy 250ml;

Kolacja: warzywa mieszane gotowane 100g, mielonka drobiowa 30g, pieczywo mieszane 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 7

Śniadanie: ryż na mleku 200ml, sardynka w oleju 90g, jajko gotowane 50g, masło 17g, sałata 20g, pieczywo pszenne 150g, herbata 250ml;

Obiad: zupa koperkowa z makaronem 300ml, kotlet schabowy panierowany 115g, ziemniaki z koperkiem 220g, mizeria z jogurtem naturalnym 150g, kompot wieloowocowy 250ml;

Kolacja: bakłażan zapiekany z ziołami 30g, serek kanapkowy fromage 80g, pieczywo pszenne 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g, powidła śliwkowe 40g;

Dzień 8

Śniadanie: kasza jaglana na mleku 200ml, pasta z kielbasy 90g, ogórek kiszony 50g, masło 17g, pieczywo pszenne 110g, herbata 250ml;

Obiad: zupa krem z cukinii 400ml, mięso wieprzowe duszone 160g, kopytka 200g, warzywa gotowane 90g, kompot wieloowocowy 250ml;

Kolacja: pasta z wątroby drobiowej z jajkiem i zieloną pietruszką 150g, pomidor b/s 50g, pieczywo pszenne 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 9

Śniadanie: zupa płatki owsiane na mleku 200ml, serek śmietankowy kanapkowy 125g, pomidor b/s 50g, masło 17g, pieczywo pszenne 60g, bułka kajzerka 50g; herbata 250ml;

Obiad: zupa szczawiowa z ryżem 300ml, ryba gotowana z warzywami 140g, ziemniaki 220g, kompot wieloowocowy 250ml;

Kolacja: leczo warzywne (kabaczek, marchew, pietruszka, szczypior, papryka) 200g, dżem 30g, pieczywo pszenne 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g;

Dzień 10

Śniadanie: makaron na mleku 200ml, kaszanka na gorąco z wody 150g, keczup 20g, ogórek zielony 50g, masło 17g, pieczywo pszenne 150g, herbata 250ml;

Obiad: zupa grysikowa na rosół z zieloną pietruszką 300ml, mortadela w sosie pomidorowym 160g, ziemniaki z koperkiem 220g, fasolka szparagowa 80g, kompot ze śliwek 250ml;

Kolacja: sałatka z pomidora, brokuła ze szczypiorkiem z jogurtem 80g, ser żółty wędzony 60g, pieczywo pszenne 150g, masło 17g, herbata z cytryną 250g.