

Nr sprawy: : **PN/US/01/2020**

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15 w 2021 roku
2. Usługi o których mowa w punkcie 1 polegają na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia, prowadzeniu kuchni, przygotowywaniu oraz wydawaniu posiłków dla maksymalnie 92 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15, w okresie od 1 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku.
3. Liczba osób żywionych nie jest stała i może zmieniać się okresowo ze względu na urlopy, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi z należytą starannością właściwą dla profesjonalnego charakteru działalności gospodarczej.
5. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie wykonywana przez Wykonawcę 7 dni w tygodniu, łącznie ze świętami i dniami wolnymi od pracy.
6. Posiłki będą serwowane z zachowaniem niżej przedstawionego cyklu:

<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Godziny posiłku</b>
śniadanie	07:00 – 09:00
drugie śniadanie	11:00
obiad	12:00 – 14:30
podwieczorek	15:30
kolacja	16 00 – 18:00

7. Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zgodnie z zaleceniami lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (niedowaga, cukrzyca itp.).
8. Do obowiązków Wykonawcy należy:
  - a) przygotowywanie, porcjowanie i wydawanie posiłków;
  - b) urozmaicanie posiłków żywnościowych, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw,

- c) mycie i wyparzenie naczyń, utrzymywanie czystości w kuchni i pomieszczeniach magazynowych,
  - d) ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych przy wykonywaniu usługi,
  - e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń ze Zamawiającym za dostarczone posiłki.
9. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie niezbędną ilość naczyń, tj.:
- Talerze deserowe minimum 200 szt.
  - Talerze głębokie minimum 100 szt.
  - Talerze płaskie obiadowe minimum 100 szt.
  - Szklanki – minimum 100 szt.
  - Noże, widelce, łyżki minimum po 100 szt.
  - Termosy do herbaty, kawy (2 litrowe) – minimum 6 szt.
  - Wazy – minimum 4 szt.
  - Łyżki wazowe – minimum - minimum 4 szt.
  - Pojemniki GN – 6 szt. + transportery – minimum 2 szt.
  - Bemar – minimum 1 szt.
  - Garnki. Łyżki, łopatki, geny.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku.
11. Wykonawca we własnym zakresie wyposaży kuchnię w sprzęt, tj.:
- Patelnia elektryczna – minimum 2 szt.
  - Lodówki podręczne – minimum 3 szt.
  - Zamrażarki – minimum 2 szt.
  - Chłódnia – minimum 1 szt.
  - Obieraczka do warzyw i ziemniaków – minimum 1 szt.
  - Zmywarko – wyparżarka kapturowa – minimum 1 szt.
  - Krajalnica – minimum 1 szt.
  - Wilk do mięsa + przystawka do zmieniaaków – minimum 1 szt.
  - Wilk do jarzyn – minimum 1 szt.
  - Taborety gazowe – minimum 2 szt.
  - Kocioł gazowy – minimum 1 szt.
  - Kociołki uchylne – minimum 3 szt.
  - Stoły robocze – minimum 4 szt.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Koszt odbioru ponosi Wykonawca.
13. Wykonawca zapewni w kuchenkach oddziałowych przez całą dobę dostęp do podstawowych artykułów spożywczych do samodzielnego przetwarzania przez mieszkańców, w szczególności: pieczywo, masło oraz dodatki i napoje.

14. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.
15. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków tradycyjnych w okresie świąt oraz przygotowanie posiłków z okazji uroczystości okolicznościowych.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze, tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
17. Posiłki przygotowywane i dostarczane przez Wykonawcę muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, wykonane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.
18. W związku z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 roku w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018 r., poz. 734) Wykonawca wyposaży kucharki w oddziałach w podstawowe produkty spożywcze do bezpośredniego spożycia w postaci pieczywa, tłuszczu, przetworów i napojów.
19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację usługi restauracyjnej wobec mieszkańców Domu oraz organów kontroli (Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna, PIH, Główny Inspektor Sanitarny, Instytut Żywności i Żywienia). Zobowiązuje się również do zachowania próbek posiłków dla celów kontroli organów Sanepidu, wg zaleceń ww. urzędu.
20. Zamawiający odrębną umową najmu, udostępni Wykonawcy pomieszczenia użytkowe o łącznej powierzchni 184,94 m<sup>2</sup> zlokalizowane w budynku DPS z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni, stołówki, zmywalni i magazynu żywnościowego na okres świadczenia usług restauracyjnych.
21. Sprzęt, który jest własnością Zamawiającego, a stanowi wyposażenie kuchni, zostanie oddany w dzierżawę za odpłatnością, na podstawie odrębnej umowy.