Załącznik nr 1b do SWZ

**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 i obiadów dla potrzeb Domu Dziennego Pobytu w Łodzi przy  
ul. Podgórnej 2/14.

3. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie około **2 301 szt**. zestawów posiłków, przy czym zestaw składa się ze śniadania i dwudaniowego obiadu.

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 2020 roku, poz. 2021) oraz w przepisach wykonawczych.

6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć zestawy posiłków (śniadania, obiady)  
5 razy w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) pod wskazane w pkt 2 adres w godzinach 12:00-13:00.

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 posiada własną zastawę do wydawania posiłków oraz sztućce, nie wymaga dodatkowego sprzętu do dystrybuowania posiłków bezpośrednio na terenie domu dziennego pobytu. Po dostarczeniu posiłków przez Wykonawcę do wyznaczonego miejsca, za dystrybucję dań odpowiedzialni są pracownicy Zamawiającego. Termosy po posiłkach Wykonawca może odebrać w dniu następnym przy kolejnej dostawie.

9. 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.

10. 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.

11. Przy przygotowywaniu posiłków, należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.

12. 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%.

13. Każde śniadanie winno zawierać dodatek warzywny lub owocowy, nie jest wymagane codzienne planowanie zupy mlecznej, dopuszczalne jest podanie kawy z mlekiem zamiennie z zupą mleczną.

14. 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.

15. Zamawiający dopuszcza planowanie dań typu spaghetti, kaszotto czy risotto w ramach urozmaicenia.

16. Zamawiający wymaga planowania osobnej porcji warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp.

17. W tygodniu (pięć dni roboczych) obowiązywać będą następujące rodzaje posiłków – obiadów:

- 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.

18. 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.

19. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

20. Wykonawca zapewni termosy do dowożenia posiłków.

21. Wykonawca będzie nieodpłatnie przechowywał próbki, odpowiednie gramatury danej potrawy dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

22. Wykonawca po każdej dostawie będzie mył i dezynfekował opakowania, w których będzie dostarczał posiłki.

23. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i jego realizacji zawiera załącznik nr 5b do SWZ – Wzór umowy.

24. Wykonawca przy wykonywaniu przedmiotu umowy zobowiązany jest do stosowania wszelkich środków mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się lub zarażeniu Covid-19 zalecanych przez właściwe organy państwowe lub samorządowe, jak również zobowiązany jest do przestrzegania wszelkich przepisów prawa obowiązujących w tym zakresie.

25. Zamawiający podaje poniżej przykładowy jadłospis oraz informuje, że domy dziennego pobytu nie są placówkami typu szpital, w związku z powyższym brak podziału na diety.

**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 500ml, pierogi z mięsem i z okrasą 240g, kapusta biała gotowana z pomidorami 100g, kompot wieloowocowy 250ml;

**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 500g, ryba dorsz gotowany 100g, ziemniaki z koperkiem 220g, sos beszamelowy 100g, bukiet warzyw gotowanych 80g, kisiel pitny 250ml;

**Dzień 3**

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

Obiad: zupa ziemniaczana z pomidorami z zielona pietruszką 500ml, gulasz wieprzowy 160g, kasza jęczmienna drobna 240g, sałatka z ogórka kiszonego z oliwą 100g, kompot wieloowocowy 250ml;

**Dzień 4**

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

Obiad: zupa rosół z makaronem z zielona pietruszką 500ml, udko gotowane 250g, ziemniaki  
z koperkiem 220g, marchewka gotowana z kukurydzą 120g, kompot gruszkowo-jabłkowy 250ml;

**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 500ml, placki ziemniaczane 400g, sałatka owocowa  
z jogurtem 100g, napój z sokiem 250ml;

**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 500ml, karczek gotowany w sosie własnym 80g, ziemniaki 220g, buraczek gotowany 100g, kompot wiśniowy 250ml;

**Dzień 7**

Śniadanie: ryż na mleku 300ml, sardynka w oleju 90g, jajko gotowane 50g, masło 17g, sałata 20g, pieczywo pszenne 150g, herbata 250ml;

Obiad: zupa koperkowa z makaronem 500ml, kotlet schabowy panierowany 115g, ziemniaki z koperkiem 220g, mizeria z jogurtem naturalnym 150g, kompot wieloowocowy 250ml;

**Dzień 8**

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

Obiad: zupa krem z cukinii 500ml, mięso wieprzowe duszone 160g, kopytka 200g, warzywa gotowane 90g, kompot wieloowocowy 250ml;

**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 500ml, ryba gotowana z warzywami 140g, ziemniaki 220g, kompot wieloowocowy 250ml;

**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 rosole z zielona pietruszką 500ml, mortadela w sosie pomidorowym 160g, ziemniaki z koperkiem 220g, fasolka szparagowa 80g, kompot ze śliwek 250ml;

26. Zamawiający udostępnia informacje o wydanych posiłkach za okres Styczeń 2021 – Grudzień 2021 **dla Domu Dziennego Pobytu w Łodzi ul. Podgórnej 2/14**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |  |
|  | I 2021 | II 2021 | III 2021 | IV 2021 | V 2021 | VI 2021 | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | X 2021 | XI 2021 | XII 2021 | razem |
| Śniadanie | **131** | **191** | **283** | **191** | **243** | **256** | **252** | **urlop** | **248** | **246** | **220** | **224** | **2485** |
| Obiad |