*Załącznik nr 1 do SWZ*

(załącznik nr 1 do Umowy)

Nr sprawy: **: PN/US/01/2023**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15 w okresie od 1 marca 2023 r. do 28 lutego 2024 r.
2. Usługi o których mowa w punkcie 1 polegają na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia, prowadzeniu kuchni, przygotowywaniu oraz wydawaniu posiłków dla maksymalnie 80 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15, w okresie od 1 marca 2023 roku do 28 lutego 2024 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:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** |  **Godziny posiłku** |
| śniadanie  | 07:00 – 09:00 |
| drugie śniadanie |  11:00 |
| obiad | 12:00 – 14:30 |
| podwieczorek |  15:30 |
| kolacja  | 16 00 – 18:00 |

1. Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zgodnie z zaleceniami lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (niedowaga, cukrzyca itp.).
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
3. przygotowywanie, porcjowanie i wydawanie posiłków;
4. urozmaicanie posiłków żywnościowych, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw,
5. mycie i wyparzanie naczyń, utrzymywanie czystości w kuchni i pomieszczeniach magazynowych,
6. ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych przy wykonywaniu usługi,
7. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń ze Zamawiającym za dostarczone posiłki.
8. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie niezbędna 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 4 szt.
* Pojemniki GN – 6 szt. + transportery – minimum 2 szt.
* Bemar – minimum 1 szt.
* Garnki. Łyżki, łopatki, geny.
1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku.
2. Wykonawca we własnym zakresie wyposaży kuchnię w sprzęt, tj.:
* Patelnia elektryczna – minimum 2 szt.
* Lodówki podręczne – minimum 3 szt.
* Zamrażarki – minimum 2 szt.
* Chłodnia – minimum 1 szt.
* Obieraczka do warzyw i ziemniaków – minimum 1 szt.
* Krajalnica – minimum 1 szt.
* Wilk do mięsa + przystawka do ziemniaków – minimum 1 szt.
* Wilk do jarzyn – minimum 1 szt.
* Taborety gazowe – minimum 1 szt.
* Kocioł gazowy – minimum 1 szt.
* Stoły robocze – minimum 4 szt.
1. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Koszt odbioru ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca zapewni w kuchenkach oddziałowych przez cała dobę dostęp do podstawowych artykułów spożywczych do samodzielnego przetwarzania przez mieszkańców, w szczególności: pieczywo, masło oraz dodatki i napoje.
3. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z minimum 2-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.
4. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków tradycyjnych w okresie świąt oraz przygotowanie posiłków z okazji uroczystości okolicznościowych.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki 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.
6. 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.
7. 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.
8. Zamawiający odrębną umową najmu, udostępni Wykonawcy pomieszczenia użytkowe o łącznej powierzchni 184,94 m2 zlokalizowane w budynku DPS z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni, stołówki, zmywalni i magazynu żywnościowego na okres świadczenia usług restauracyjnych.
9. Sprzęt, który jest własnością Zamawiającego, a stanowi wyposażenie kuchni, zostanie oddany w dzierżawę za odpłatnością, na podstawie odrębnej umowy.