

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie do Centrum Opiekuńczo - Mieszkalnego w Tryńcy śniadań i obiadów dla 18 podopiecznych objętych dzienną opieką od poniedziałku do piątku i śniadań obiadów i kolacji dla 2 podopiecznych objętych opieką całodobową od poniedziałku do niedzieli:

- a) śniadanie powinno składać się na jedną osobę z poniższych poporcjonowanych produktów ujętych w tabeli zgodnie z gramaturą:
- zupy mlecznej
 - jogurt w opakowaniu,
 - pieczywa codziennie świeżego,
 - masła,
 - wędliny lub pasty,
 - sera lub innej z propozycji wymienionych w tabeli,
 - napoju,
 - warzyw,
 - owoc sezonowy

ŚNIADANIE

TYP	RODZAJ	MINIMALNA GRAMATURA/POJEMNOŚĆ NA OSOBĘ
zupa mleczna	z kaszką manną, z płatkami owsianymi, z ryżem, z makaronem, z zacierką, z kaszą jęczmienną, płatki kukurydziane	200 ml
pieczywo	chleb zwykły, kanapka, graham, razowy	150 g – 160 g
wędlina krojona /inne wyroby mięsne	drobiowa – gotowana, wędzona, wieprzowa – gotowana, wędzona, drobiowo wieprzowa – gotowana, wędzona, pasztet: drobiowy zwykły, drobiowy z pomidorami, drobiowy z pieczarkami, wieprzowy, wieprzowy wędzony, parówka lub kiełbasa, kiełbasa biała	45 g - 50 g 90g/1 sztuka
ser	topiony o smaku: śmietankowym, z ziołami, z szynką, z pieczarkami, z papryką	40 g - 45g
	Żółty	40 g - 45 g
	biały półtłusty, chudy, twarożek: śmietankowy, twarożek ze szczypiorkiem, twarożek z rzodkiewką, twarożek z koperkiem,	70 g - 75 g

	twarożek z ziołami, serek ziarnisty, serek homogenizowany	
pasty	drobiowa, jajeczna, serowo – jajeczna, serowo – warzywna, rybna	50 g – 55 g
dżemy	truskawkowy niskosłodzony, malinowy niskosłodzony, brzoskwiniowy niskosłodzony, wiśniowy niskosłodzony, owocowy niskosłodzony, owoce leśne niskosłodzony	40 g - 45 g
Jajko	gotowane	50 g – 60 g
	smażone na maśle	100 g - 110 g
Ryba	w galarecie	100 g – 105 g
	w sosie pomidorowym	50 g – 55 g
Paprykarz	Szczeciński	50 g – 55g
Warzywa	pomidor	50 g – 55 g
	ogórek konserwowy, ogórek kiszony, ogórek świeży	30 g – 35 g
	papryka świeża, papryka konserwowa	30 g – 35 g
	rzodkiewka	1 sztuka
	szczypiorek	1 łyżeczka
	sałata	2 listki średniej wielkości
Napoje	kawa zbożowa z mlekiem, herbata czarna expressowa, herbata owocowa expressowa, kakao	250 ml
Masło	82% tłuszczu	25 g
Dodatki	musztarda zwykła, ketchup łagodny, majonez, chrzan, cukier, cytryna	7 g

b) obiad powinien się składać na jedną osobę z poniższych produktów ujętych w tabeli zgodnie z gramaturą:

Drugie danie:

- mięso (waga po przetworzeniu) 3 razy w tygodniu
- ryby (waga po przetworzeniu) 1 raz w tygodniu

- omlet, pierogi, naleśniki, knedle, zapiekanka, leczo, risotto, placki ziemniaczane, jajko – 1 raz w tygodniu
- gotowana kasza , ryż, makaron, kluski, ziemniaki (waga po przetworzeniu) 3 razy w tygodniu
- sos
- surówka, jarzyny lub warzywa gotowane,
- kompot, sok lub napój.

Posiłek powinien być przygotowywany w dniu jego wydania według zasad racjonalnego żywienia. Kaloryczność posiłków powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności dla osób dorosłych.

TYP	RODZAJ	MINIMALNA GRAMATURA/POJEMNOŚĆ NA OSOBĘ
mięso	Wieprzowe: smażone, duszone, gotowane: schab, żeberka, szynka, biodrówka, karkówka, gulaszowe, mielone, łopatka, Drobiowe: smażone, duszone, gotowane: udka, skrzydełka, filet z kurczaka, żołądki, wątróbka, kiełbasa smażona z cebulką – 1 sztuka gołąbki z mięsem wieprzowym i kaszą – 2 sztuki gołąbki z mięsem wieprzowym i ryżem – 2 sztuki	250 g (waga po przetworzeniu)
ryba	smażona, gotowana, z pieca, filet z miruny, dorsza, morszczuka	250 g (waga po przetworzeniu)
warzywa	gotowane w wodzie lub na parze, świeże, surówki marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta kiszona, fasola szparagowa, groszek, kalafior, brokuł, szpinak, buraki, sałata zwykła, sałata lodowa, koper, natka pietruszki, ogórek świeży, ogórek konserwowy	130 g
	mizeria	200 ml
kluski	pyzy parowane, szagówki (kopytka), śląskie, lane, łyżką kładzione	200g
sosy	pieczeniowy ciemny, pieczeniowy jasny, potrawkowy, pomidorowy,	100 g – 105 g

	warzywny, myśliwski, chrzanowy, pieczarkowy, słodko – kwaśny, koperkowy, owocowy	
naleśniki, omlety	z cukrem, z dżemem, z serem, z owocami, z mięsem typu krokiet	300 g – 310 g
pierogi	z serem, owocami, mięsem, ruskie, leniwe	300 g – 310 g
knedle	z: owocem, serem, mięsem, warzywami	300 g – 310 g
ziemniaki	gotowane, puree, smażone	200 g – 250 g (waga po przetworzeniu)
placki ziemniaczane	z śmietaną, cukrem	300g-310g
zapiekanka makaronowa	z: warzywami, mięsem, serem	300 g – 310 g
leczo	papryka, pieczarki, cebula, pomidor, czosnek, kiełbasa typu śląska lub parówka drobiowa	300 g – 310 g
jajko	sadzone, gotowane, kotlet jajeczny	2 sztuki
ryż biały	Gotowany	150 g – 160 g
risotto	z mięsem, z warzywami	150 g – 160 g
kasza	gotowana jęczmienna, gotowana gryczana	100 g + 110 g
makaron	gotowany: świderki, kolanka, rurki, muszelki, spaghetti z mięsem, z serem, z warzywami	150 g – 160 g
krokiety	z: serem, mięsem, kapustą, grzybami, warzywami	220 g – 230 g
napoje	kompot z kawałkami owoców	250 ml
	sok	250 ml
dodatki	przyprawa do zup typu maggi,	1g
	oliwa,	1 łyżka

	śmietana, kefir, jogurt naturalny	20 g- 25 g
--	---	------------

c) kolacja powinna składać się na jedną osobę z poniższych poporcjowanych produktów ujętych w tabeli zgodnie z gramaturą:

- zupy
- jogurt w opakowaniu,
- pieczywa codziennie świeżego,
- masła,
- wędliny lub pasty,
- sera lub innej z propozycji wymienionych w tabeli,
- napoju,
- warzyw,

Kolacja:

TYP	RODZAJ	MINIMALNA GRAMATURA/POJEMNOŚĆ NA OSOBĘ
zupa	Z drobiem, z ryżem, z makaronem, z zacierką, z kaszą jęczmienną,	200 ml
pieczywo	chleb zwykły, kanapka, graham, razowy	150 g – 160 g
Mięso/ wędlina krojona /inne wyroby mięsne	Mięso drobiowe – kurczak, indyk drobiowa – gotowana, wędzona, wieprzowa – gotowana, wędzona, drobiowo wieprzowa – gotowana, wędzona, pasztet: drobiowy zwykły, drobiowy z pomidorami, drobiowy z pieczarkami, wieprzowy, wieprzowy wędzony, parówka lub kiełbasa, kiełbasa biała	45 g - 50 g 90g/1 sztuka
ser	topiony o smaku: śmietankowym, z ziołami, z szynką, z pieczarkami, z papryką	40 g - 45g
	Żółty	40 g - 45 g
	biały półtłusty, chudy, twarożek: śmietankowy, twarożek ze szczypiorkiem, twarożek z rzodkiewką, twarożek z koperkiem, twarożek z ziołami, serek ziarnisty, serek homogenizowany	70 g - 75 g
pasty	drobiowa,	50 g – 55 g

	jajeczna, serowo – jajeczna, serowo – warzywna, rybna	
dżemy	truskawkowy niskosłodzony, malinowy niskosłodzony, brzoskwiniowy niskosłodzony, wiśniowy niskosłodzony, owocowy niskosłodzony, owoce leśne niskosłodzony	40 g - 45 g
Jajko	gotowane	50 g – 60 g
	smażone na maśle	100 g - 110 g
Ryba	w galarecie	100 g – 105 g
	w sosie pomidorowym	50 g – 55 g
Paprykarz	Szczeciński	50 g – 55g
Warzywa	pomidor	50 g – 55 g
	ogórek konserwowy, ogórek kiszony, ogórek świeży	30 g – 35 g
	papryka świeża, papryka konserwowa	30 g – 35 g
	rzodkiewka	1 sztuka
	szczypiorek	1 łyżeczka
	sałata	2 listki średniej wielkości
Napoje	herbata czarna expressowa, herbata owocowa expressowa,	250 ml
Masło	82%tłuszczu	25 g
Dodatki	musztarda zwykła, ketchup łagodny, majonez, chrzan, cukier, cytryna	7 g

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się musi w oparciu o system HACCP, zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132)
2. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia dostarczy poporcjowane: wędliny, sery, warzywa, mięso, masło, ciasto, pieczywo. W zależności od rodzaju posiłku dodatkowego również ten posiłek.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości oraz wagi wydawanych posiłków. Wykonawca przedstawi zamawiającemu jadłospis 10 dniowy z 5 – dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający sprawdzi jadłospis w terminie dwóch dni od daty otrzymania. W przypadku nie

zatwierdzenia jadłospisu wykonawca przedstawi nową propozycję w terminie kolejnych dwóch dni tak, aby zamawiający miał możliwość akceptacji jadłospisu.

4. Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki były zróżnicowane pod względem rodzajowym.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość powtórzenia się posiłku dwa razy w 10 dniowym jadłospisie za uprzednią zgodą kierownika „Centrum Opiekuńczo - Mieszkalnego w Tryńcy”.
6. Wykonawca dostarczy posiłki w atestowanych do transportu żywności naczyniach i termosach zapewniających odpowiednią temperaturę. Temperatura posiłków w momencie wydawania powinna wynosić dla dań serwowanych na gorąco – napoje gorące, II danie 60 stopni C (+/- 2 stopni C), dla dań serwowanych na zimno – potraw wymagających warunków chłodniczych 8 stopni C (+/- 2 stopni C). Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.
7. Dzienną ilość posiłków uwarunkowaną aktualną liczbą podopiecznych, Zamawiający ustali z Wykonawcą na podstawie pisemnego zamówienia dzień wcześniej do godziny 10:00. W przypadku zmiany ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie do godziny 15:00 dnia poprzedniego.
8. Zamawiający zwróci Wykonawcy po wydanych posiłkach brudne pojemniki wraz z niewydanymi resztkami posiłków i odpadkami w godzinach:
 - a) śniadanie od godziny 10:00 do godziny 11:00
 - b) obiad od godziny 14:00 do godziny 15:00
 - c) kolacja od godziny 19:00 do godziny 20:00
9. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
10. Terminy wydawania posiłków: od poniedziałku do niedzieli, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki tj. **śniadania od godziny 8:30 do 9:30, obiady od godziny 12:30 do 13:30, kolacje od godziny 17:30 do 18:30**
11. Przewidywana ilość świadczeń tj. śniadania, obiadu i kolacji w okresie obowiązywania umowy: maksymalnie 5 280 śniadań, 5 280 obiadów, 744 kolacji.