**2. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie do Centrum Opiekuńczo - Mieszkalnego w Tryńczy 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:

1. śniadanie powinno składać się na jedną osobę z poniższych poporcjowanych 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** | **MINIMALNAGRAMATURA/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,  twarożek z ziołami,  serek ziarnisty,  serek homogenizowany | 70 g - 75 g |
| 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 |

1. 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** | | **MINIMALNAGRAMATURA/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,  warzywny,  myśliwski,  chrzanowy,  pieczarkowy,  słodko – kwaśny,  koperkowy,  owocowy | | 100 g – 105 g |
| 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 |

1. 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** | **MINIMALNAGRAMATURA/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,  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 | 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 Tryńczy”.
6. Wykonawca dostarczy posiłki w atestowanych do transportu żywności naczyniach i termosach zapewniających odpowiednia 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:
9. śniadanie od godziny 10:00 do godziny 11:00
10. obiad od godziny 14:00 do godziny 15:00
11. kolacja od godziny 19:00 do godziny 20:00
12. 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).
13. 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**
14. Przewidywana ilość świadczeń tj. śniadania, obiadu i kolacji w okresie obowiązywania umowy: maksymalnie 4 680 śniadań, 4 680 obiadów, 520 kolacji.