**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

na usługę przygotowywania i dostarczania posiłków, tj. śniadania i obiadu, do Dziennego Dom Pomocy w Okalu i Dziennego Dom Pomocy w Gołębiu

1. Zamówienie obejmuje dostawę gotowych posiłków uczestnikom projektu o określonych porach, codziennie w dni robocze, średnio 21 dni w miesiącu.
2. Jeden posiłek to śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa oraz danie główne) oraz napój (przy uwzględnieniu zgłaszanych diet).
3. Miejsce realizacji dostaw posiłków:
4. Dzienny Dom Pomocy w Okalu - Okale 5A, 24-120 Kazimierz Dolny - dla 10 uczestników projektu;
5. Dzienny Dom Pomocy w Gołębiu - ul. Puławska 25, 24-100 Puławy - dla 10 uczestników projektu.
6. Wykonawca będzie dostarczał, łącznie z wniesieniem w miejsce wskazane przez przedstawiciela Zamawiającego, posiłki na własne ryzyko i własny koszt, w atestowanych, jednorazowego użytku naczyniach, indywidualnie dla każdego uczestnika projektu (tj. porcjowane), gwarantujących odpowiednio wysoką temperaturę posiłku, bez konieczności jego podgrzewania.
7. Odpowiednia temperatura dostarczanych posiłków:
8. zupy – minimum 75°C,
9. drugie danie – minimum 65°C,
10. gorące napoje – minimum 80°C,
11. sałatki, surówki –nie wyższa niż 15°C.
12. Posiłki będą dostarczane w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w następujących godzinach:
13. śniadania - godz. 9:00- 9:30;
14. obiady - godz. 12:30-13:00.
15. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przesyłał z przynajmniej jednotygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.
16. Zamawiający rezerwuje sobie prawo nanoszenia zmian w jadłospisie, które Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
17. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
18. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
19. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie do dostarczenia posiłków uczestnikom projektu przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
20. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
21. Zamawiający zastrzega prawo zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich nieprawidłowej jakości na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w przeciągu 2 godzin zegarowych od momentu zwrotu.
22. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
23. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
24. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczanych posiłków i odbioru potwierdzenia wystawionego przez Zamawiającego (wykaz ilości dostarczonych posiłków).
25. Zamawiający zastrzega prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z wcześniej dostarczonym jadłospisem.
27. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
28. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w Zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
29. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
30. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku osób starszych.
31. Nomenklatura diet
32. Dieta podstawowa.
33. Dieta lekkostrawna
34. Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).
35. Dieta podstawowa:
36. Żywienie podstawowe zaleca się uczestnikom projektu, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.
37. K cal 2500 (wartość średnia ważona) - Białko ogółem 86 g (Białko zwierzęce 40 g) Tłuszcz 73 g Węglowodany ogółem 315 g (w tym błonnik pokarmowy 25-35 g).
38. Dieta lekkostrawna
39. Dieta lekkostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego oraz   
    w żywieniu osób starszych.
40. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień)dla diety łatwo strawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.
41. K cal - 2200
42. Białko – 89 g
43. Tłuszcz - 70 g
44. Węglowodany - 304 g
45. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).
46. Dieta przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę. Zadaniem diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki oraz zapewnienie pożądanego stanu zdrowia. Dieta polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogata powinna być w warzywa   
    o niskim wskaźniku glikemicznym.
47. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy obliczyć zachowując wymagane normy.
48. K cal - 2200
49. Białko - 95 g
50. Tłuszcz - 62 g
51. Węglowodany - 315 g

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH (NA TALERZU) na 1 posiłek

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | RODZAJ PRODUKTU/ | GRAMATURA | | Uwagi |
|  | POTRAWY |  |  |  |
|  |  | Śniadanie | Obiad |  |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Pieczywo graham lub razowe | 150g | 150g | Dla diety z |
|  |  |  |  | ograniczeniem |
|  |  |  |  | łatwo |
|  |  |  |  | przyswajalnych |
|  |  |  |  | węglowodanów |
| 3 | Chleb pszenno-żytni | 150g | 150g | Dla diety |
|  |  |  |  | podstawowej |
| 4 | Bułka kajzerka 1 szt. | 50g | - | Dla diety |
|  |  |  |  | podstawowej |
| 5 | Bułka kajzerka 50g | 100 g | 100 g | Dla diety lekkostrawnej |
|  |
|  |  |  |  |
| 6 | Cukier do kawy | 0 g | 0g | Dla diety |
|  | zbożowej/herbaty |  |  | lekkostrawnej z |
|  |  |  |  | ograniczeniem |
|  |  |  |  | łatwo |
|  |  |  |  | przyswajalnych |
|  |  |  |  | węglowodanów |
| 7 | Kawa zbożowa z | 300 ml |  |  |
|  | mlekiem/kakao |  |  |  |
| 8 | Herbata | - | 250 ml |  |
| 9 | Zupa mleczna | 300 ml |  |  |
| 10 | Masło 82% tłuszczu | 20g | 20g |  |
| 12 | Wędlina krojona | 80g |  |  |
| 13 | Kiełbasa, parówka na gorąco | 100g |  |  |
| 14 | Pasty do pieczywa | 80g |  |  |
| 15 | Twarożek | 100g |  |  |
| 16 | Ser żółty krojony | 80g |  |  |
| 17 | Ser topiony | 100g |  |  |
| 18 | Dżem | 70g |  |  |
| 19 | Miód | 70g |  |  |
| 20 | Wędlina podrobowa | 80g |  |  |
| 21 | Jajko | 2 szt. |  |  |
| 22 | Galaretka drobiowa | 200g |  |  |
| 23 | Sałatka jarzynowa | 200g | |  |
| 24 | Pomidor | 100g | |  |

POSIŁEK OBIADOWY

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | RODZAJ PRODUKTU/  POTRAWY | | GRAMATURA | Uwagi |
| 1 | Zupa |  | 400 ml |  |
| 2 | Ziemniaki |  | 250g |  |
| 3 | Kluski śląskie, kopytka | | 350g |  |
| 4 | Makaron do zup | | 20g |  |
| 5 | Sosy |  | 80g |  |
| 6 | Dodatki warzywne do II | | 150g |  |
|  | dania np. | surówki, |  |  |
|  | marchewka | z |  |  |
|  | groszkiem, | buraczki, |  |  |
|  | kapusta biała | |  |  |
|  | duszona, | jarzyny |  |  |
|  | gotowane, surówka z | |  |  |
|  | kapusty |  |  |  |
|  | kiszonej, surówka z | |  |  |
|  | jarzyn mieszanych, | |  |  |
|  | surówka z kapusty | |  |  |
|  | białej, ogórek kiszony, | |  |  |
|  | mizeria, kalafior, brokuł, | |  |  |
|  | sałata zielona, surówka z | |  |  |
|  | pora, surówka z kapusty | |  |  |
|  | pekińskiej, surówka z | |  |  |
|  | marchwi, |  |  |  |
| 7 | Udko z kurczaka | | 1 szt. |  |
| 8 | Potrawka z kurczaka | | 180g, mięso -100g, |  |
|  |  |  | 80g sos |  |
| 9 | Filet z kurczaka | | 100g |  |
| 10 | Zrazy zawijane | | 80g mięso + 80 g sos |  |
| 11 | Sztuka mięsa | | 120g |  |
| 12 | Kotlet mielony | | 100 g |  |
| 13 | Pieczeń wieprzowa + sos | | 120-150g |  |
| 14 | Kotlet schabowy | | 100g |  |
| 15 | Wątroba duszona | | 160g |  |
| 16 | Gulasz wieprzowy,  wołowy | | 180g: mięso 100g, |  |
|  | sos-80g |  |
|  |  |  |
| 17 | spaghetti | | Makaron90g, mięso |  |
|  | mielone 50g, pieczarki |  |
|  |  |  | 60g, sos 80g |  |
| 18 | Fasolka po bretońsku | | Fasola 150, wędlina- |  |
|  |  |  | beczek 70g, |  |
|  |  |  |  |  |
| 19 | Papryka faszerowana | | Mielone70g, ryz 20g, |  |
|  |  |  | papryka 250g, sos |  |
|  |  |  | 80ml |  |
| 20 | Klopsiki, pulpet | | 80g mięsa + 80 g sos |  |
| 21 | Ryba w jarzynach | | 100 g ryba, jarzyny - |  |
|  |  |  | 50g |  |
| 22 | Ryba pieczona | | 100g |  |
| 23 | Filet z ryby smażony | | 100g |  |
| 24 | Kotlet/pulpet z ryby | | 100g |  |
| 25 | Risotto z mięsem | | 200g |  |
|  | drobiowym i jarzynami | |  |  |
| 26 | Jaja sadzone | | 2szt |  |
| 27 | Bigos |  | 400g |  |
| 28 | Łazanki z kapustą i | | 300g |  |
|  | mięsem |  |  |  |
| 29 | Pyzy z mięsem | | 300g |  |
| 30 | Kotlet z jaj |  | 100g |  |
| 31 | Gołąbki z mięsem i | | Mielone70g, kapusta |  |
|  | ryżem / sos |  | 250g, ryż 20g, sos 80g |  |
| 32 | Naleśniki z serem | | 250g |  |
| 33 | Naleśniki z dżemem | | 150g |  |
| 34 | Placki ziemniaczane | | 300g |  |
| 35 | Makaron z serem białym | | 200g |  |
| 36 | Makaron do II dania | | 100g |  |
| 37 | Makaron z mięsem i  warzywami | | 300g |  |
| 38 | Ryż z jabłkami | | 300g |  |
| 39 | Ryż na sypko | | 100g |  |
| 40 | Pierogi ruskie | | 300g |  |
| 41 | Pierogi z kapustą,  mięsem i pieczarkami | | 300g |  |
| 42 | Kasza na sypko | | 100g |  |
| 43 | Kompot lub herbata | | 200ml |  |
| 44 | Pieczarki w sosie śmietanowym | | Pieczarki 150g, śmietana 20g, sos 80g |  |
| 45 | Inne propozycje II dania | | 100g-300g |  |