

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. zapewnienie posiłku tj. podwieczorka, uczestnikom zajęć w 4 świetlicach środowiskowych (Wierzchowiska Pierwsze, Bystrzejowice Drugie, Kozice Górne i Jabłonna-Majątek).

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę zestawów składających się z:

1) kanapki z pieczywa mieszanego o gramaturze 80-90g, (w tym min. 40% pieczywa ciemnego) z masłem o zawartości tłuszczu min. 82% (20g) oraz dodatkami (do wyboru):

a. wędlina o zawartości mięsa min 80% i gramaturze 50g;

b. ser żółty 50g;

c. ser biały półtłusty (40-50g);

d. pasty kanapkowe 70g;

Ser żółty lub biały nie częściej niż 1 raz w tygodniu. Do kanapki należy dodać min. 60g warzyw sezonowych (rzodkiewka, pomidor, ogórek lub inne).

2) do każdego zestawu należy dodać: 100g owoców (różnicowane w zależności od sezonu) lub jogurt owocowy o gramaturze 150g oraz naturalną wodę mineralną niegazowaną o pojemności 0,5 litra lub sok w kartoniku o pojemności 200 ml.

3) w gestii Wykonawcy jest dostarczenie posiłków osobno zapakowanych dla każdego uczestnika,

4) posiłki powinny spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej,

5) dostawa posiłków do świetlicy odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt. Przygotowanie i transport musi odbywać się w warunkach zgodnych z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi, pojazdem dopuszczonym do transportu posiłków przez SANEPID.

### 2. usługi cateringowej podczas szkolenia, cyklu warsztatów w Piaskach

1) Zamówienie obejmuje dostawę gotowych posiłków uczestnikom projektu o określonych porach i określonych w dniach roboczych.

2) Jeden posiłek to dwudaniowy obiad (zupa oraz danie główne), przy uwzględnieniu zgłaszanych diet.

3) 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.

4) Odpowiednia temperatura dostarczanych posiłków:

a) zupy – minimum 75°C,

- b) drugie danie – minimum 65°C,
  - c) gorące napoje – minimum 80°C,
  - d) sałatki, surówki – nie wyższa niż 15°C.
- 5) Zamawiający rezerwuje sobie prawo nanoszenia zmian w jadłospisie, które Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
  - 6) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się.
  - 7) Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
  - 8) 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.
  - 9) Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
  - 10) 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.
  - 11) Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
  - 12) Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
  - 13) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczanych posiłków i odbioru potwierdzenia wystawionego przez Zamawiającego (wykaz ilości dostarczonych posiłków).
  - 14) Zamawiający zastrzega prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
  - 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z wcześniej dostarczonym jadłospisem.
  - 16) Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
  - 17) 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.

- 18) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku osób starszych.
- 20) Nomenklatura diet
- 1) Dieta podstawowa.
  - 2) Dieta lekkostrawna
  - 3) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).
- 21) Dieta podstawowa:
- 1) Żywnienie 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.
  - 2) Kcal 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).
- 22) Dieta lekkostrawna
- 1) Dieta lekkostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego oraz w żywieniu osób starszych.
  - 2) Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety łatwo strawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.
  - 3) Kcal - 2200
  - 4) Białko – 89 g
  - 5) Tłuszcz - 70 g
  - 6) Węglowodany - 304 g
- 23) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).
- 1) 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.
  - 2) Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy obliczyć zachowując wymagane normy.
  - 3) Kcal - 2200
  - 4) Białko - 95 g



- 5) Tłuszcz - 62 g  
6) Węglowodany - 315 g

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

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 dania np. surówki, marchewka z grosem, ziemniaki, buraczki, kapusta biała duszone, jarzyny gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, surówka z jarzyn mieszanych, surówka z kapusty białej, ogórek kiszony, mizeria, kalafior, brokuł, sałata zielona, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z	150g	

	march wi,		
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, ryż 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 drobiowym i jarzynami	200g	
26	Jaja sadzone	2szt	
27	Bigos	400g	
28	Łazanki z kapustą i	300g	

	mięse m		
29	Pyzy z mięsem	300g	
30	Kotlet z jaj	100g	
31	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	Mielone 70g, kapusta 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	