

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** **CZEŚĆ 2**

*CPV 55.32.10.00 – 6 usługi przygotowywania posiłków*

*CPV 55.52.00.00 - 1 usługi dostarczania posiłków*

### **1. Przedmiotem zamówienia jest:**

Świadczenie usług restauracyjnych – przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla 30 uczestników Dziennego Domu Pobytu „Wigor” w Grążawach w Gminie Bartniczka w 2020 roku o szacunkowej liczbie: 30 posiłków dziennie.

Szacunkowa łączna ilość posiłków : 30 posiłków/dzień x 254 dni = 7620 posiłków.

Dostawa posiłków ma odbywać się codziennie w dni robocze od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r. z uwzględnieniem przerw świątecznych.

### **2. Szczegóły dotyczące zamówienia:**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dowiezienia posiłku w dni robocze (od poniedziałku do piątku).
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków na czas własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną) na własny koszt w specjalistycznych metalowych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (posiłki gorące, świeże, sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i estetyczne) w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz odbiór brudnych naczyń po posiłku w tym samym dniu.
3. Posiłki będą przygotowane w oparciu o należytą recepturę zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Przygotowywane obiady to w dużej mierze posiłki dla osób starszych i niepełnosprawnych, a zatem w jadłospisie Wykonawca powinien uwzględnić taki dobór dań, sałatek oraz gotowanych jarzyn, które są lekkostrawne i ugotowane do miękkości. W szczególności dotyczy to mięs i warzyw. Smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. Bez nadmiaru przypraw, w tym soli oraz pieprzu, unikać dań ostrych. Ponadto posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
4. **Dostarczane posiłki będą spełniały następujące parametry jakościowe:**
  - (wartość kaloryczna porcji od 500 do 600 kcal),
  - posiłek powinien posiadać dobry smak, właściwe składniki odżywcze, odpowiednią konsystencję i wygląd oraz wkład mięsny,
  - wyklucza się podawanie mięsa i przetworów mięsnych z puszek konserwowych, potraw z grzybów, ryb z ością, szyjek i skrzydełek drobiowych oraz bigosu i kiełbas w zupach.
  - 2 razy w tygodniu posiłek w postaci zupy z wkładką i z pieczywem oraz 3 razy w tygodniu drugie danie:

**Zupa powinna być sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i maki, ze świeżymi ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą oraz świeżymi warzywami z wkładką, pieczywem:**

- temperatura zupy - 75°C
- objętość porcji - 500ml
- waga wkładu mięsnego - 100 g
- 2 kromki chleba lub inny rodzaj pieczywa, np. bułka

**Danie drugie:**

- temperatura dania - 75<sup>0</sup>C
- mięso, ryba – po ugotowaniu nie mniej niż 100 g,
- udko z kurczaka pieczonego – nie mniej niż 200 g,
- filet z drobiu – nie mniej niż 100 g,
- pieczeń w sosie własnym – nie mniej niż 120 g,
- gulasz wieprzowy, drobiowy, wieprzowina po chińsku do ryżu lub makaronu – nie mniej niż 200 g,
- kiełbasa w sosie np. Musztardowym – nie mniej niż 100 g plus sos,
- żóładki duszone – nie mniej niż 200 g,
- gołąbki duszone w pomidorach – 1 – 2 sztuki, nie mniej niż 200 g,
- klopsik w sosie pomidorowym – nie mniej niż 100 g,
- naleśniki – nie mniej niż 2 sztuki, łącznie nie mniej niż 250 g,
- kopytka w sosie – nie mniej niż 250 g,
- krokiety z kapustą lub mięsem – 2 sztuki, nie mniej niż 220 g,
- pierogi – nie mniej niż 300 g,
- stroganow – nie mniej niż 150 g,
- ziemniaki, makaron, ryż – nie mniej niż 250 g. Sezonowo należy wprowadzić młode ziemniaki.

#### Podwieczorek:

Kawa lub herbata oraz słodka lub słona przekąska, owoc.

#### Posilek musi być dostarczony najpóźniej do godz.10<sup>30</sup>.

5. Zamawiający nie dopuszcza, by w ciągu dwóch tygodni (14 dni kalendarzowych) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
6. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów. Przygotowanie i dostarczenie posiłków z półproduktów będzie stanowiło rażące naruszenie postanowień warunków umowy i będzie uprawniało Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia.
7. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym; Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu.
8. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, soli o obniżonej zawartości sodu, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
9. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pod względem gramatury, jakości i temperatury.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 14 kolejnych dni - najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności przez Sanepid, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
12. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o

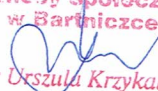


bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>1</sup> oraz zaleceniami Głównego Inspektora i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
- personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
- cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zamówienia wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIP, Sanepid itp.).

14. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i czystość oferowanych posiłków.

Przewodnicząca Gminnego Ośrodka  
Pomocy Społecznej  
w Baranowie  
  
mgr Urszula Krzykalska