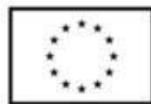




Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

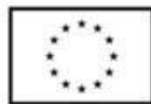
na usługę przygotowywania i dostarczania posiłków, tj. śniadania i dwudaniowy obiad (zupa oraz danie główne) oraz napój (przy uwzględnieniu zgłaszanych diet), dla 10 uczestników projektu „**SENIORZY W GMINIE PIASKI**”

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: Dzienny Dom Pomocy, Piaski ul. Lubelska 80, 21-050 Piaski.
4. Przewidywana maksymalna całkowita liczba posiłków w ramach projektu wynosi do 5040 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad).
5. 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.
6. Odpowiednia temperatura dostarczanych posiłków:
 - 1) zupy – minimum 75°C,
 - 2) drugie danie – minimum 65°C,
 - 3) gorące napoje – minimum 80°C,
 - 4) sałatki, surówki – nie wyższa niż 15°C.
7. Posiłki będą dostarczane w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w następujących godzinach:
 - 1) śniadania - godz. 9:00- 9:30;
 - 2) obiady - godz. 12:30-13:00.
8. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przysyłał z przynajmniej tygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.
9. Zamawiający rezerwuje sobie prawo nanoszenia zmian w jadłospisie, które Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
11. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
12. 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.
13. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
14. 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.

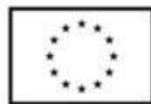


Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



15. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczanych posiłków i odbioru potwierdzenia wystawionego przez Zamawiającego (wykaz ilości dostarczonych posiłków).
17. Zamawiający zastrzega prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z wcześniej dostarczonym jadłospisem.
19. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
20. 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.
21. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku osób starszych.
23. Nomenklatura diet
 - 1) Dieta podstawowa.
 - 2) Dieta lekkostrawna
 - 3) Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).
24. 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).
25. Dieta lekkostrawna
 - 1) Dieta lekkostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawienno-żołądkowego 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
26. 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

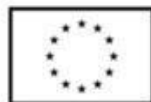
WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH (NA TALERZU) na 1 posiłek

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



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



18.	Wędlina podrobowa	80g		
19.	Jajko	2 szt.		
20.	Galaretka drobiowa	200g		
21.	Salatka jarzynowa	200g		
22.	Pomidor	100g		

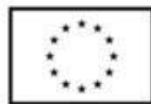
POSIŁEK OBIADOWY

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 dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane, surówka z kapusty kiszanej, 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,	150g	
7.	Udko z kurczaka	1 szt.	
8.	Potrąwka 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	



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską

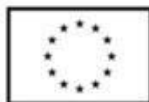


13.	Pieczeń wieprzowa + sos	120-150g	
14.	Kotlet schabowy	100g	
15.	Wątroba duszona	160g	
16.	Gulasz wieprzowy, wołowy	180g: mięso 100g, sos-80g	
17.	Spaghetti	Makaron 90g, mięso mielone 50g, pieczarki 60g, sos 80g	
18.	Fasolka po bretońsku	Fasola 150, wędlina- beczek 70g,	
19.	Papryka faszerowana	Mielone 70g, 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 mięsem	300g	
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	



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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	