



**Załącznik Nr 1
do Zapytania ofertowego**

**SZCZEGÓLNE WYMAGI DOTYCZĄCE RODZAJU
ORAZ JAKOŚCI DOSTARCZANYCH POSILKÓW ORAZ WARUNKI REALIZACJI UMOWY**

Wykonawca dostarczy lunch/obiad szacunkowo dla 15 osób w dni robocze – od poniedziałku do piątku oraz w jedną sobotę w miesiącu z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy z uwzględnieniem diet:

- 1) dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę ,
- 2) dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
- 3) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
- 4) dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę , powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych,
- 5) kaloryczność posiłku (lunch/obiad) powinna wynosić 30 % dziennego zapotrzebowania energetycznego,
- 6) zamawiający zastrzega możliwość zastosowania diety indywidualnej (w tym zalecanej przez lekarza a w szczególności diet eliminacyjnych m. in. z uwzględnieniem nietolerancji laktozy, fenylketonurii, celiakii, alergii pokarmowych)
- 7) ww diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków (papkowate, przecierane, płynne) oraz modyfikowanej pod względem tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych,
- 8) posiłki będą dostarczane w pojemnikach termoizolacyjnych opisanych nazwą diety.

Wymagania co do składu posiłków:

- 1) obiad/lunch musi się składać z:
 - a) zupy i II dania z dodatkiem jarzyn i napoju,
 - b) nie będzie w nim podawanych mortadeli, sosów z wędliną i produktów typu instant. Mięsa w postaci mielonej lub gulaszu podawane będą nie częściej niż 2 razy w dekadzie,
- 2) minimalna gramatura podawanych potraw w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
 - a. zupy – 350 ml,
 - b. ziemniaki -250 g, ryż, kasza, makaron – 250 g,
 - c. drób, mięso bez kości -120 g (I gatunek),
 - d. drób z kością – 250 g,
 - e. ryby (filet) – 120 g,
 - f. pieczywo – 100 g,
 - g. sałatki – 120 g,
 - h. sosy do mięsa – 50 ml,
 - i. surówka, sałatki do II dania – 150 g,
 - j. napój 250 ml,
- 3) dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż:
 - a) gorące zupy -75 °C,
 - b) gorące drugie dania - 70 °C,
 - c) sałatki i surówki - 4 °C



- 4) posiłki dostarczane będą **na godz. 11.00 – 13.00** bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Opieki Medycznej CMP, z siedzibą w Krakowie, przy ulicy Olszańskiej 5, (kod pocztowy: 31-513) Kraków, DDOM CMP,
- 5) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego,
- 6) dietetyk Wykonawcy opracowuje dekadowe (3x w miesiącu) jadłospisy dla diet: podstawowa, lekkostrawna, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z podaniem produktów w gramach, wartości energetycznej i odżywczej,
- 7) opracowany jadłospis na 3 dni robocze przed jego wprowadzeniem do realizacji Wykonawca przesyła Zamawiającemu,
- 8) Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie w trakcie jego realizacji przez Wykonawcę z przyczyn obiektywnych, jednakże pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę proporcji oferowanych składników i ceny posiłku,
- 9) Wykonawca będzie dostarczał z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospis dzienny z gramówkami dla wszystkich diet,
- 10) upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolowania dostarczonych posiłków w zakresie: gramatury składników oraz wartości odżywczo energetycznej,
- 11) wszystkie posiłki będą dostarczane w postaci wyporcjowanej zgodnie z gramaturą, dla każdego pacjenta, w tacach termoizolacyjnych,
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia upoważnionym przedstawicielom Zamawiającego przeprowadzania kontroli realizacji przedmiotu umowy na każdym etapie przygotowania i wydawania posiłków, w szczególności w zakresie przestrzegania norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych oraz sprawdzania jakości surowca na etapie dostawy, produkcji i magazynowania bez konieczności wcześniejszego powiadomienia Wykonawcy,
- 13) Wykonawca jest obowiązany udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie książki kontroli sanitarnej, karty mycia i dezynfekcji środka transportu, zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz. 594), zasadami GHP, GMP oraz normami HACCP,
- 14) Wykonawca powinien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno-higieniczne oraz zabezpieczone w termoportach gwarantujących utrzymanie prawidłowej temperatury potraw zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 852/2004 PE i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U.L 139 z 30.04.2004 r.),
- 15) Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego z dietetykiem Wykonawcy,
- 16) Osobą upoważnioną przez Zamawiającego w zakresie prawidłowej realizacji umowy będzie **Kierownik Projektu.**