

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków obiadowych **dwudaniowych** o gramaturze nie mniej niż 500g, smacznych i urozmaiconych, o wysokiej wartości odżywczej, dla ok. **30 osób** dziennie – uczestników zajęć w Dziennym Domu „Senior+” osób w wieku 60+.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w tym w szczególności z zasadami określonymi w:
  - 1) ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy
  - 2) z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
3. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji oraz sposobu przyrządzenia potraw.
4. Nie dopuszcza się produktów typu instant, fast-food, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
5. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
6. **Dostarczane posiłki wydawane będą osobom w wieku 60+. Przygotowując dania Wykonawca powinien uwzględnić deficyty jakie występują u osób starszych, które będą je spożywać (np. braki w uzębieniu). Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią twardość czy konsystencję dostarczanych posiłków.**
7. Zamawiający szacuje liczbę posiłków do dostarczenia w ramach zamówienia na **3 210** (słownie: trzy tysiące dwieście dziesięć). Zamawiający jednocześnie zastrzega prawo do przerwania dostaw w każdym momencie i na każdy okres, w zależności od ilości osób objętych dożywianiem, a także z innych przyczyn, które uniemożliwią prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia. Zmiany liczby osób objętych dożywianiem mogą wnikać z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (np. zmiana sytuacji materialnej podopiecznych, rezygnacja z udziału w zajęciach itp.).
8. **Zamawiający gwarantuje zakup co najmniej 1500 (słownie: tysiąc pięćset) posiłków w okresie obowiązywania umowy.**
9. Wykonawca zobowiązany będzie do przedkładania Zamawiającemu **10 dniowego jadłospisu** (dalej zwany „dekadówką”) na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy w celu jego akceptacji przez Zamawiającego, z wyjątkiem pierwszego jadłospisu, który strony ustalą w dniu podpisania umowy.
10. Zamawiający wymaga, aby „dekadówki” były możliwie najbardziej urozmaicone, a uwzględnione w nich posiłki nie powtarzały się zbyt często.
11. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego (np. w przypadku powtarzania się rodzajów posiłków, niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia itp.), Wykonawca zobowiązany będzie do skorygowania jadłospisu.
12. Zasady sporządzania 10 dniowego jadłospisu:
  - 1) **w każdej „dekadówce” musi być ujętych minimum 6 posiłków składających się z dania mięsnego i zupy** (z list wskazanych poniżej),
  - 2) posiłek mięsny stanowi danie, w którym gramatura mięsa wynosić będzie nie mniej niż 150 g, za posiłek mięsny nie jest uznawana zupa (z wkładką lub bez);
  - 3) danie z mięsa mielonego dopuszczalne jest nie częściej niż 2 razy w miesiącu;
  - 4) sosy/tłuszcz/okrasa dodawane do posiłków nie mogą przekraczać 10% wagi całego posiłku;
  - 5) Wykonawca wybierze posiłki z listy przygotowanej przez Zamawiającego poniżej lub przedłoży jadłospis sporządzony i podpisany przez dyplomowanego dietetyka (posiadającego dyplom uczelni wyższej), który będzie uwzględniał zastrzeżenia określone powyżej;
  - 6) Zamawiający dopuszcza, za zgodą Wykonawcy lub na jego wniosek, możliwość dokonania zmian w przygotowanym wykazie posiłków, w szczególności w przypadku, gdy proponowany nowy posiłek będzie bardziej urozmaicony i uwzględni będzie zastrzeżenia powyżej.
13. Zamawiający przygotował wykaz dań, z których należy przygotować 10 dniowe jadłospisy. Gramatura podana w nawiasach oznacza wartości minimalne, z wyłączeniem sosów/tłuszczu/okrasy, gdzie gramaturę należy rozumieć jako maksymalną dopuszczalną przez Zamawiającego. Tam gdzie mowa o tłuszczu/sosie należy rozumieć dodatek w postaci sosów/tłuszczu/okrasy w zależności od rodzaju przygotowanej potrawy.

**Dania mięsne i bezmięsne:**

1. Makaron z sosem z dyni i marchewki podany z prażonymi ziarnami 300g
2. Kotlet mielony (80g), ziemniaki (200g), ćwikła (100g)
3. Placuszki na słodko (2 szt.) polewa owocowa (50ml)
4. Kaszotto mięsne z warzywami sezonowymi (300g)
5. Paluszki rybne (3 szt.), ziemniaki (200g), surówka z białej kapusty (100g)
6. Pierogi ruskie (300g), Jogurt naturalny (50ml)
7. Udko pieczone konwekcyjnie (80g), ziemniaki 200g, surówka z koperkiem (100g)
8. Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem i warzywami sezonowymi (300g)
9. Bitka wieprzowa w sosie jasnym (80g), ziemniaki (200g), surówka szwedzka (100g)
10. Makaron z twarogiem (300g), Polewa jogurtowa (50ml)
11. Gulasz myśliwski (120g), Kopytka (200g), modra kapusta (100g)
12. Ziemniaki (200g), Jajko sadzone 2 szt., marchew z groszkiem (100g)
13. Naleśniki z pieczarkami i serem żółtym podane z dipem koperkowym (2szt/50ml)
14. Rolada z mięsa mielonego z warzywami z sosem (80g), Ziemniaki (200g), Mizeria (100g)
15. Kotlet schabowy (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka z kiszonej kapusty (100g).
16. Wątróbka wieprzowa (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka z kiszonej kapusty (100g).
17. Kotlet pożarski (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka z kapusty pekińskiej (100g).
18. Pulpety z mięsa mielonego (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka z białej kapusty (100g).
19. Kurczak w warzywach (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g).
20. Łazanki z kapustą i mięsem (500g).
21. Filet rybny (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka z kiszonej kapusty (100g).
22. Karkówka duszona (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka z czerwonej kapusty (100g).
23. Stek wieprzowy (200g) z cebulą (50g), ziemniaki (140g) z tłuszczem (10g), surówka z białej kapusty (100g).

#### **Zupy:**

1. Zupa koperkowa (350 ml)
  2. Zupa z czerwonej soczewicy (350 ml)
  3. Zupa ogórkowa (350 ml)
  4. Krem z pietruszki i gruszki (350 ml)
  5. Zupa szczawiowa (350 ml)
  6. Zupa jesienna (350 ml)
  7. Zupa rosół z makaronem (350 ml)
  8. Krem z brukselki z dodatkiem cytryny i tymianku (350 ml)
  9. Zupa barszcz czerwony (350 ml)
  10. Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty (350 ml)
  11. Zupa z warzyw okopowych (350 ml)
  12. Zupa wiejska z kiełbasą (350 ml)
  13. Krem z marchwi i imbiru (350 ml)
  14. Zupa pomidorowa (350 ml)
14. W ramach zamówienia Wykonawca zapewnia transport przygotowanych posiłków w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu spełniającym warunki sanitarne, w pojemnikach termoizolacyjnych (termosach) do transportu żywności, gwarantujących zachowanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych posiłków.
  15. **Dostawy gorących posiłków będą następować we wszystkie dni robocze na godz. 12.30 pod adres 56-120 Brzeg Dolny, ul. Zwycięstwa 8 do siedziby Dziennego Domu „Senior+”.**
  16. Zamawiający dopuszcza również możliwość wcześniejszych godzin dostaw na wniosek Wykonawcy, jednak w takim przypadku Wykonawca ponosi odpowiedzialność za utrzymanie temperatury posiłków w momencie ich wydawania przez Zamawiającego.
  17. Każdy z posiłków powinien być dostarczony w pojemniku jednorazowego użytku (spełniającym wymogi sanitarne i przystosowanym do kontaktu z żywnością) zapewniającym odpowiednią temperaturę w momencie dostarczenia (tj. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75 stopni Celsjusza, drugiego dania 65 stopni

Celsjusza, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 stopni Celsjusza) oraz gotowość wydania niezwłocznie po dostawie.

18. W celu zachowania temperatury dostarczanych posiłków Wykonawca przekaze Zamawiającemu termosy grzewcze w ilości i wielkości niezbędnej do realizacji zamówienia, na zasadzie pełny za pusty. Przekazanie termosów nastąpi wraz z pierwszą dostawą - wraz z kolejną dostawą Wykonawca odbierze termosy pozostawione dnia poprzedniego i zostawi nowe, do czasu kolejnej dostawy, itd.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania jakości, wagi oraz temperatury dostarczonych posiłków.
20. Przekazane termosy pozostają własnością Wykonawcy, który zobowiązuje się do ich niezwłocznego odebrania od Zamawiającego po zakończeniu realizacji umowy.
21. Dla Zamawiającego nie jest istotny rodzaj czy model termosu grzewczego, lecz temperatura dostarczanych posiłków, którą termosy mają zapewnić, za co odpowiada Wykonawca. Ilość dostarczanych termosów zależy będzie od ich rodzaju i pojemności, w związku z tym Zamawiający zostawia tę decyzję po stronie Wykonawcy.
22. Posiłki powinny być przewożone transportem przystosowanym do tego celu. Sprawy związane z rozładunkiem, przenoszeniem, lokowaniem w miejscu wskazanym przez pracownika Zamawiającego oraz odbiorem i myciem przekazanych termosów są każdorazowo obowiązkiem Wykonawcy.
23. Pracownicy Zamawiającego zajmować się będą wyłącznie wydawaniem posiłków podopiecznym.
24. Dostawa (liczba dostarczonych posiłków) będzie każdorazowo potwierdzana przez przedstawiciela Zamawiającego.