

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

usługa przygotowania oraz dostarczania transportem wykonawcy obiadów dwudaniowych wraz z kompotem i deserem dla 35 domowników Dziennego Domu Seniora w Starachowicach z siedzibą przy al. Armii Krajowej 28 (Galeria Handlowa Skałka) w okresie 02.01.2018 r. - 31.12.2018 r.

Kod CPV 55520000-1

Nazwa kodu CPV : Usługi dostarczania posiłków

1. Zamówienie przewiduje przygotowanie i dostarczenie około 35 porcji posiłków dziennie za wyjątkiem sobót, niedziel i świąt do Domu Dziennego Senior-WIGOR mieszczącego się na I piętrze Galerii Handlowej "Skałka" przy al. Armii Krajowej 28 w Starachowicach.
2. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku ze zgłoszoną wcześniej nieobecnością osób korzystających z usług Dziennego Domu Senior-WIGOR.
2. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według podanej ceny.
3. Wcześniejsze zgłoszenie mniejszej liczby posiłków nastąpi telefonicznie do godziny 9:00 w dniu zamówienia.
4. obiady objęte zamówieniem winny być skomponowane w następujących proporcjach: 4 x w tygodniu obiady mięsne, 1 x w tygodniu obiad bezmięsny.
5. Kaloryczność i wielkość posiłku powinna być dostosowana do potrzeb osób dorosłych.
6. Obiad powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z dwóch dań: zupy i drugiego dania - wieloskładnikowego wraz z kompotem i deserem.

Wymagania :

- posiłki powinny być urozmaicone i atrakcyjne wizualnie,
- unika się potraw ciężkostrawnych, które długo zalegają w żołądku,
- ze względu na występującą u większości osób starszych obniżoną tolerancję glukozy należy ograniczyć cukier i słodcyce,
- zaleca się podawanie potraw gotowanych bądź duszonych z małą ilością tłuszczu,
- ogranicza się dodatek soli oraz przypraw zawierających glutaminian sodu,
- ogranicza się potrawy ciężkostrawne, tłuste i wzdymające.

Sugerowany przez Zamawiającego schemat posiłków:

- cztery razy w tygodniu – zupa+drugie danie mięsne + lekko słodzony kompot + deser (owoce lub jogurt /kefir, ciasto drożdżowe, owocowe, piernik, kisiel, budyń, galaretka, mus owocowy).

Rodzaj dania

- mięso z indyka w sosie własnym + ziemniaki + jarzyny gotowane
- pulpeciki mięsne w sosie koperkowym+ ziemniaki + buraczki
- sztuka mięsa w sosie chrzanowym + kasza + ogórek kiszony
- kotlet schabowy + ziemniaki + surówka
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym+ kasza+ surówka
- filet drobiowy duszony+ ryż + jarzyny gotowane

- zrazy wołowe + kasza + surówka
- pyzy z mięsem
- pierogi z mięsem lub mięsem i kapustą
- filet rybny + ziemniaki + surówka
- kotlet mielony, pożarski + ziemniaki + jarzyny gotowane
- udko z kurczaka + ziemniaki + surówka
- **jeden raz w tygodniu** – zupa+drugie danie bezmięsne+ lekko słodzony kompot +deser (owoce lub jogurt /kefir, ciasto drożdżowe, owocowe, piernik, kisiel, budyń, galaretka, mus owocowy).

Rodzaj dania

- naleśniki z jabłkami, serem, szpinakiem
- racuchy z jabłkami
- pierogi z serem, ruskie lub z owocami
- kopytka, kluski śląskie z sosem warzywnym
- kluski leniwe lub bułki na parze z masłem
- placki ziemniaczane w sosie pieczarkowym.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów jakichkolwiek posiłków z dnia poprzedniego. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego codziennie (oprócz sobót, niedziel i świąt) pomiędzy godziną 13:00 a 13:15.
6. Wykonawca wypełnia i dostarcza codziennie dowód dostawy, zawierający ilość dostarczonych posiłków oraz ich gramaturę.
7. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (10 dni). Wykonawca podawał będzie jadłospis na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów własnym transportem i na własny koszt we własnych termosach. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu, muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw. Odbiór termosów musi nastąpić do godziny 16:00 w dniu dostawy.
9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.
10. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności.
11. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami.