



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:

**Usługa Cateringowa Dziennego Domu Pobytu Seniora
w ramach Projektu pn.: „Dzienny Dom Pobytu w Słomkowie”**

Specyfikacja zamówienia

1. Usługa wyżywienia ma być świadczona wg poniższej specyfikacji:
 - a) śniadanie- czas podania: 9.00-9.30
 - b) Obiad i podwieczorek- czas podania: 13.00-13.30
2. Wykonawca w przypadku alergii bądź nietolerancji pokarmowej któregoś z uczestników projektu zastosuje zamienniki. Po uprzednim uzgodnieniu z zamawiającym.
3. Posiłki należy dostarczyć do Dziennego Domu Pobytu w dni robocze w określonych godzinach tj. co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem.
4. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem. Zaplanowano codzienne zamawianie wyżywienia dla 20 osób we wszystkie dni robocze, rozliczanie na podstawie faktycznie zamówionych i dostarczonych posiłków. Zamówienie na kolejny dzień składać będzie Zamawiającego na dzień przed realizacją usługi najpóźniej do godziny 15. W przypadku braku dostarczenia informacji o ilości zamawianych posiłków Wykonawca dostarczać będzie 20 posiłków w kolejnym dniu.
5. Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny i dwa razy w tygodniu obiad rybny lub wegetariański.
6. W każdy piątek wykonawca zapewni obiad składający się z świeżej ryby morskiej o wadze minimum 150g na porcję.
7. Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kielbasy itp. mają zawierać minimum 90% mięsa.
8. Głównym źródłem białka w wegetariańskim obiedzie mają być warzywa strączkowe.
 - Zupę – minimum 300 ml na obiad.
 - Dodatek składający się z minimum 100g świeżych warzyw do śniadania np. ogórek zielony z sałatą/ pomidor ze szczypiorkiem, papryka kolorowa.
 - Margaryna ze sterolami roślinnymi o obniżonej zawartości tłuszczu lub mix masła z margaryną nie zawierających substancji konserwujących, porcja 10-15g. – śniadanie
 - Porcja mięsa, 100-200g, mięso w formie mielonej 60g-100g.
 - Ser biały półtłusty, nie mniej niż 100g – śniadanie
 - Pieczywo krojone nie mniej niż 150g – śniadanie
 - Ziemniaki ugotowane 200g-350g.
 - Kasza, ryż po ugotowaniu od 170-220g.
 - Ryba pieczona, gotowana na parze 120-160g.
9. Przygotowanie posiłków powinno uwzględniać specyfikę uczestników projektu wraz z założeniami diet dostarczonymi przez zamawiającego:
 - Dieta normalna



- Dieta cukrzycowa
- Dieta indywidualna

10. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.

11. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki używając naturalnych przypraw i soli o obniżonej zawartości sodu bez mieszanek przypraw zawierających glutamian sodu (E621) itp. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.

12. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.

13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i odbioru naczyń oraz sztuców (jednorazowych) i dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności. 13. Procentowa zawartość tłuszczu w poszczególnych posiłkach oraz w codziennej diecie ma mieścić się w przedziale 20%-30%.

14. Dieta ma być różnorodna a poszczególnie posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.

15. Ilość białka pokarmowego w diecie powinna wynosić nie mniej niż 20g.

16. Białko 1.0-1.2 g/kg masy ciała /dobę tj. ok 15% w poszczególnych posiłkach.

17. Węglowodany 55%-60% w diecie.

Śniadanie 500-700kcal. Do każdego śniadania oprócz soków ma być podana herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa) lub kawa zbożowa.

Przykład 1. 4 kromki chleba żytniego jasnego i pełnoziarnistego posmarowane margaryną z szynką z kurczaka i serem twarogowym oraz ogórkiem świeżym i sałatą.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Ser twarogowy półtusty	2 plaster	60
Szynka z kurczaka	3 plaster	42
Margaryna ze sterolami roślinnymi	2 łyżeczki	20
Chleb żytni pełnoziarnisty	2 kromki	80
Chleb żytni jasny	2 kromki	80
Ogórek	ok. 20 plasterów	100
Sałata	2-3 liście	15

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw. tł. nasyczone	kw. tł. jednonienasyczone	kw. tł. wielonienasyczone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
397	630	27,5g./18%	19,5g./27%	5,12g.	5,04g.	7,68g.	94,4g./55%	9,4g.



Przykład 2. Jogurt truskawkowy z kajzerką, 3 kromki chleba posmarowane serkiem fromage o smaku czosnkowym z polędwicą sopocką, pomidorem pokrojonym w plastry posypany szczypiorkiem.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Jogurt truskawkowy 1,5% tłuszczu	Kubek	150
Serek typu "Fromage" z czosnkiem	3 łyżki	30
Polędwica sopocka	3 plastry	40
Chleb Graham	3 kromki	90
Kajzerki	1 mała sztuka	60
Pomidor	Mały	150
Szczypiorek	łyżeczka	5

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw.tł. nasycone	kw. tł. jednonienasycone	kw. tł. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
525	671	29g./18%	20,5g./ 27%	10g.	6,35g.	2g.	99,6g./55%	8,2g.

Przykład 3. 3 kromki chleba żytniego posmarowanego margaryną z serem żółtym i jajem ugotowanym na twardo z porcją świeżych warzyw posypanych szczypiorkiem ze szklanką soku marchwiowego.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Ser, Edamski	2 plastry	30
Margaryna ze sterolami roślinnymi	1,5 łyżeczki	15
Chleb żytni staropolski	3 kromki	140
Ogórek	10 plasterków	50
Rzodkiewka	4 sztuki	60
Szczypiorek	1 łyżeczka	5
Jaja gotowane	1 sztuka	60
Sok marchwiowy	Szklanka	300

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw.tł. nasycone	kw. tł. jednonienasycone	kw. tł. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
660	691	23,1g./14%	23,5g./30%	7,91g.	6,95g.	6,15g.	109g./56%	13,2g.

1022	793	30,5g./16%	24,5g./27%	5,17g.	11,40g.	5,93g.	121,1g./57%	9,4g.
------	-----	------------	------------	--------	---------	--------	-------------	-------

Przykład 2 Zupa cebulowa, Gulasz z indyka z warzywami podany na kaszy jęczmiennej z ogórkiem kiszonym. Sok porzeczkowy.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Mięso z podudzia indyka bez skóry	kawałek	100
Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego	łyżka	10
Kasza jęczmienna perłowa	3/4 szklanki	80
Cebula	łyżka	15
Cukinia	1/3 całości	100
Czosnek	½ ząbka	2
Papryka czerwona	¼ sztuki	50
Papryka zielona	1/8 sztuki	25
Pasata pomidorowa	3 łyżki	50
Ogórek kiszony	1 sztuka	50
Sok z czarnej porzeczki	szklanka	300
Zupa cebulowa	miseczka	300

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw.tf. nasycone	kw. tf. jednonienasycone	kw. tf. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
1087	812	31,8g./16%	24,8g./27%	5,23g.	11,43g.	6,08g.	125,0g./57%	10,5g.

Przykład 3 Zupa jarzynowa, Kurczak duszony w sosie śmietanowo- pieczarkowym posypany natką pietruszki z ziemniakami z wody. Kompot z wiśni.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Śmietanka kremowa 30% tłuszczu	2 łyżki	25
Mięso z piersi kurczaka bez skóry	½ piersi	100
Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego	łyżka	10
Pietruszka, liście	łyżeczka	5
Ziemniaki, średnio	4 sztuki	350
Pieczarka uprawna, świeża	5 małych sztuk	100
Zupa jarzynowa	miseczka	300
Kompot z wiśni	szklanka	300

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw.tf. nasycone	kw. tf. jednonienasycone	kw. tf. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
------	------	--------	---------	-----------------	--------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------

- a) Herbata czarna – min. 21 saszetek dziennie
 b) Herbata zielona – min. 21 saszetek dziennie
 c) Herbata owocowa (różne smaki) – min. 21 saszetek dziennie
 d) Jogurty owocowe (różne smaki, pojemność min. 150 gr.) – min. 21 szt. dziennie
 e) Kawa rozpuszczalna – min. 21 saszetek dziennie
 f) Zimne napoje: woda mineralna niegazowana (min. 21 butelek o poj. min. 200 ml/dzień) oraz soki owocowe i/lub soki warzywne w ilości 21 porcji dziennie (1 porcja - min. 250 ml na osobę)

minimalnych ilościach:
 które w sposób ciągły będą dostępne dla uczestników w aneksie kuchennym, w następujących
 Dodatkowo zamawiający zobowiązany jest do zapewnienia dodatkowych produktów spożywczych,
 brzoskwinia, liczi/ arbuza, maliny, jabłko/papaja, porzeczka, gruszką.
 Np. borówka, granat, jabłko/ gruszką, melon, mandarynka/ truskawka, banan, mango/ ananas,
 Siatki owocowe składające się z owoców krajowych i minimum 50% owoców egzotycznych w porcji.

Masa	1035	883	29,6g./14%	23,9g./24%	7,25g.	10,45g.	4,08g.	151,4g./62%	15,5g.
kcal	Białko	Tłuszcz	kw. tł.	kw. tł.	kw. tł.	wielonienasycone	Węglowodany	Błonnik	ogółem

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Jaja kurze całe	1/6 jaja	10
Wleprzowina, szynka surowa	Miata porcja	30
Wotowina, rozbratel	Miata porcja	30
Oilj rzepekowj universalny	łyżeczka	5
Kasza jęczmienna, pęczak	% szklanki	80
Bułka tarta	łyżka	15
Burak	szklanka	250
Cebula	łyżeczka	7
Chrzan	łyżeczka	3
Pietruszka, liście	łyżeczka	5
Zupa ogórkowa	miska	300
Kompot z jabłek	szklanka	300

Przykład 4 Zupa ogórkowa, Domowe mielone wleprzowo-wotowe z cebulą, natką pietruszki z kaszą pęczak i burakami z chrzanem, kompot z jabłek.

	1190	839	36,4g./18%	23,2g./24%	6,38g.	10,58g.	4,47g.	131,5g./58%	12,0g.
--	------	-----	------------	------------	--------	---------	--------	-------------	--------



Unia Europejska
 Europejski Fundusz Społeczny

WOJEWÓDZTWO
 KUJAWSKO-POMORSKIE



Fundusze
 Europejskie
 Program Regionalny





WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



g) Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka

