



## Załącznik nr 6 do SIWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

*Nazwa zamówienia:*  
**Usługa Cateringowa Klubu Seniora w Zdunach  
w ramach Projektu pn.: „Aktywizacja społeczna i aktywna integracja osób starszych z terenu Gminy Aleksandrów Kujawski”**

#### Specyfikacja zamówienia

1. Usługa wyżywienia ma być świadczona wg poniższej specyfikacji:
  - a) Obiad - 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 Klubu Seniora w Zdunach 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 dzienne zamawiać wyżywienie dla 15 osób we wszystkie dni robocze, rozliczanie na podstawie faktycznie zamówionych i dostarczonych posiłków. Zamówienie na kolejny dzień składać będzie Zamawiający na dzień przed realizacją usługi najpóźniej do godziny 15.00. W przypadku braku dostarczenia informacji o ilości zamawianych posiłków Wykonawca dostarczać będzie 15 posiłków w kolejnym dniu.
5. Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny i dwa razy w tygodniu obiad rybny lub wegetariański.
6. Głównym źródłem białka w wegetariańskim obiedzie mają być warzywa strączkowe.
  - Zupę – minimum 300 ml na obiad.
  - Porcja mięsa, 100-200g, mięso w formie mielonej 60g-100g.
  - Ziemniaki ugotowane 200g-350g.
  - Kasza, ryż po ugotowaniu od 170-220g.
  - Ryba pieczona, gotowana na parze 120-160g.
7. Przygotowanie posiłków powinno uwzględniać specyfikę uczestników projektu wraz z założeniami diet dostarczonymi przez zamawiającego:
  - Dieta normalna
  - Dieta lekkostrawna
  - Dieta cukrzycowa
8. 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.
9. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki używając naturalnych przypraw i soli o obniżonej zawartości sodu bez mieszanek przypraw zawierających glutaminian sodu (E621) itp.
10. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji

odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.

13. Wykonawca 11. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.

12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i odbioru naczyń oraz sztućców (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 poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.

15. Ilość błonnika 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.

Obiad 700-900kcal. Do każdego obiadu ma być podana woda niegazowana lub sok.

Przykład 1. Zupa pomidorowa z ryżem, filet z mintaja pieczony z cytryną i koperkiem podany z ugotowanymi ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty, świeżej marchwi i z cebulą, sok z jabłek.

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Zupa pomidorowa z ryżem	miseczka	300
Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego	1,5 łyżki	15
Cebula (pióra)	łyżka	10
Koper ogrodowy	gałązka	10
Marchew starta	2 łyżki	25
Ziemniaki ugotowane	4 średnie sztuki	350
Kapusta kwaszona	miseczka	100
Cytryna	plaster	5
Mintaj świeży	filet	130
Sok jabłkowy	szklanka	300

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw. tł. nasycone	kw. tł. jednonienasycone	kw. tł. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
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 kwaszony	1 sztuka	50
Sok z czarnej porzeczki	szklanka	300
Zupa cebulowa	miseczka	300

Masa	kcal	Białko	Tłuszcz	kw.tł. nasycone	kw. tł. jednonienasycone	kw. tł. 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 posypyany 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.tł. nasycone	kw. tł. jednonienasycone	kw. tł. wielonienasycone	Węglowodany ogółem	Błonnik pokarmowy
1190	839	36,4g./18%	23,2g./24%	6,38g.	10,58g.	4,47g.	131,5g./58%	12,0g.

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

Nazwa produktu	Waga domowa	waga w gramach
Jaja kurze całe	1/6 jaja	10
Wieprzowina, szynka surowa	Mała porcja	30
Wołowina, rozbratel	Mała porcja	30

Olej rzepakowy uniwersalny	łyżeczka	5
Kasza jęczmienna, pęczak	¼ 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

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

Dodatkowo Zamawiający zobowiązany jest do zapewnienia dodatkowych produktów spożywczych, które w sposób ciągły będą dostępne dla uczestników w aneksie kuchennym, w następujących minimalnych ilościach:

- A) Herbata czarna – min. 15 saszetek dziennie
- B) Kawa rozpuszczalna lub kawa mielona sypana – 1 opakowanie 250 gna tydzień
- C) Zimne napoje: woda mineralna niegazowana, soki owocowe warzywne – 15 porcji dziennie.