

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### **Nazwa zamówienia: Usługa Cateringowa – przygotowanie i dostawa żywienia dla uczestników Klubu Seniora w Zdunach**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi pod nazwą Usługa cateringowa – przygotowanie i dostawa żywienia dla uczestników Klubu Seniora w Zdunach.
2. Miejsce realizacji usługi: Klub Seniora w Zdunach, 87-700 Aleksandrów Kujawski, Zduny 16.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie obiadu (zupa, drugie danie, napój) dla grupy 15 osób starszych w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2020 r.
4. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem. Zaplanowano dzienne zamawiać żywienie dla 15 osób, 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. Posiłki będą dostarczane 1 raz dziennie w godzinach 12.30-13.00 w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
6. Usługa powinna spełniać następujące warunki:
  - 1) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu.
  - 2) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane i duszone.
  - 3) Wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, konserwy, produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
  - 4) Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie).
  - 5) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
7. Posiłki będą przygotowywane na podstawie tygodniowego jadłospisu opracowanego przez osobę posiadającą doświadczenie w komponowaniu jadłospisów.
8. Jadłospis tworzony jest z uwzględnieniem diet stosowanych w żywieniu osób starszych (m.in. dieta bezmleczna). Wykonawca w przypadku alergii bądź nietolerancji pokarmowej któregośkolwiek z uczestników projektu zastosuje zamienniki. Po uprzednim uzgodnieniu z zamawiającym.
9. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
10. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza obiad:
  - 1) zupa m.in.: ogórkowa z ziemniakami, pomidorowa z ryżem, rosół z makaronem, jarzynowa, krem z warzyw sezonowych, itp. Gramatura zupy: min. 300 ml. na porcję.
  - 2) drugie danie m.in.: warzywa sezonowe, pomidory, marchewka, ziemniaki, zamiennie ryż, różne rodzaje kasz, kopytka, makaron, dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, pulpety w tym rybne, kotlety z piersi z kurczaka, gulasz, ryba gotowana, pierogi, naleśniki, knedle itp., marchewka gotowana, surówka z marchewki, z selera, warzywa na parze itp. Gramatura drugiego dania : 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.

3) napój 250 ml. na porcję np.: woda mineralna, kompot, sok.

11. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątanania.
12. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie.
13. 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.
14. Pojemniki w którym dostarczane są posiłki odbiera Wykonawca, który zobowiązany jest do ich mycia i dezynfekcji.
15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
16. Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,