

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków jednodaniowych obiadowych o gramaturze nie mniej niż 500g, smacznych i urozmaiconych, o wysokiej wartości odżywczej, dla ok. **40 osób** dziennie.
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. Niedopuszczalne jest dostarczanie pieczywa czerstwego lub wykazującego objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia.
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
7. Wykonawca musi mieć świadomość, że dostarczane przez niego posiłki wydawane będą osobom, dla których często będzie to jedyny posiłek w ciągu dnia.
8. Zamawiający szacuje liczbę posiłków do dostarczenia w ramach zamówienia na **6 120** (słownie: sześć tysięcy sto dwadzieścia). 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, itp.).
9. **Zamawiający gwarantuje zakup co najmniej 4000 (słownie: cztery tysięcy) posiłków w okresie obowiązywania umowy.**
10. 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.
11. Zamawiający wymaga, aby „dekadówki” były możliwie najbardziej urozmaicone, a uwzględnione w nich posiłki nie powtarzały się zbyt często.
12. 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.
13. Zasady sporządzania 10 dniowego jadłospisu:
 - 1) w każdej „dekadówce” musi być ujętych minimum 6 posiłków mięsnych (z listy „posiłki mięsne” 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 wkladką lub bez);
 - 3) danie z mięsa mielonego dopuszczalne jest nie częściej niż 2 razy w miesiącu;
 - 4) dopuszcza się maksymalnie 2 zupy na „dekadówkę” z zastrzeżeniem, że w soboty i niedziele każdego miesiąca zupa może wystąpić tylko jeden raz;
 - 5) sosy/tłuszcz/okrasa dodawane do posiłków nie mogą przekraczać 10% wagi całego posiłku;
 - 6) 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.
 - 7) 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 uwzględniać będzie zastrzeżenia powyżej.
14. Zamawiający przygotował wykaz posiłków, 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.

POSIŁKI MIĘSNE:

 - 1) Kotlet schabowy (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).

- 2) Wątróbka wieprzowa (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 3) Kotlet mielony (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 4) Gulasz wieprzowy (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 5) Kurczak pieczony (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 6) Kiełbasa smażona (200g) z cebulą (50g), ziemniaki (140g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 7) Pulpety z mięsa mielonego (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
- 8) Karkówka duszona (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
- 9) Filet z kurczaka (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 10) Rolada schabowa (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 11) Stek wieprzowy (200g) z cebulą (50g), ziemniaki (140g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 12) Pieczeń rzymska (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
- 13) Gulasz po węgiersku (200g) kasza jęczmienna (200g), surówka (100g).
- 14) Skrzydełka pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 15) Żeberka pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 16) Świeżonka wieprzowa (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 17) Kiełbasa biała (150g) w sosie chrzanowym (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
- 18) Kotlet pożarski (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 19) Kurczak w warzywach (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 20) Udko pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).

DANIA INNE:

- 1) Gołąbki (250g) w sosie pomidorowym (50g), ziemniaki (200g).
- 2) Pierogi ruskie (400g), surówka (100g).
- 3) Łazanki z kapustą i mięsem (500g).
- 4) Fasolka po bretońsku (400g), pieczywo (100g).
- 5) Pierogi z mięsem (400g), surówka (100g).
- 6) Kotlet rybny/filet rybny (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
- 7) Bigos (400g), pieczywo (100g).
- 8) Naleśniki z serem (500g).
- 9) Zapiekanka makaronowa z warzywami (500g).
- 10) Placek po cygańsku (500g).

ZUPY:

- 1) Żurek z jajkiem (400g), pieczywo (100g).
- 2) Krupnik z wódką (400g), pieczywo (100g).
- 3) Kapuśniak z wódką (400g), pieczywo (100g).
- 4) Barszcz ukraiński z żeberkiem (400g), pieczywo (100g).
- 5) Zupa grochowa z wódką (400g), pieczywo (100g).
- 6) Barszcz biały z wódką (400g), pieczywo (100g).

15. 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.
16. **Dostawy gorących posiłków będą następować we wszystkie dni kalendarzowe w tym również w soboty, niedziele i święta, w dwa miejsca:**
 - 1) **około 12 posiłków powinno zostać dostarczonych na godz. 12.00 pod adres Urazka 47, 56-120 Brzeg Dolny;**
 - 2) **około 28 posiłków powinno zostać dostarczonych na godz. 12.20 do siedziby Zamawiającego (Rynek 18, 56-120 Brzeg Dolny).**
17. W sytuacjach losowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu dostawy i wskazanego miejsca (w obrębie miasta Brzeg Dolny). 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.
18. 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.

19. Wraz z posiłkiem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć niezbędne sztucce jednorazowego użytku (spełniające wymogi sanitarne i przystosowane do kontaktu z żywnością).
20. 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.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania jakości, wagi oraz temperatury dostarczonych posiłków.
22. Przekazane termosy pozostają własnością Wykonawcy, który zobowiązuje się do ich niezwłocznego odebrania od Zamawiającego po zakończeniu realizacji umowy.
23. 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 zależeć będzie od ich rodzaju i pojemności, w związku z tym Zamawiający zostawia tę decyzję po stronie Wykonawcy.
24. 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.
25. Pracownicy Zamawiającego zajmować się będą wyłącznie wydawaniem posiłków podopiecznym.
26. Dostawa (liczba dostarczonych posiłków) będzie każdorazowo potwierdzana przez przedstawiciela Zamawiającego