Znak Sprawy DDSW.26.1.2016 DRUK WZP-05

Dzienny Dom "Senior- WIGOR"
95-100 Zgierz
ul. Długa 56
tel/fax 042-716-59-52

OPIS
PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.NAZWA ZAMÓWIENIA: Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu „Senior WIGOR" w Zgierzu ul. Cezaka 12

2.KOD ZAMÓWIENIA: GŁÓWNY PRZEDMIOT – **55.32.10.00-6**

DODATKOWE PRZEDMIOTY – **55.52.12.00-0**

3.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych wraz z kompotem pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedzieli i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) w terminie od 01.08.2016 do 31.12.2017r.

1. Obiady powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.

2. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione cztery dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne. Dopuszcza się raz na dwa tygodnie jeden dzień zawierający danie bezmięsne. Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot.

3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
   - dla zup nie mniej niż 75°C
   - dla drugiego dania nie mniej niż 63°C

4. Waga posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:
   - zupa – 500 ml/ os
   - drugie danie, w tym:
     1) ziemniaki (kasza, ryż, makaron)– 250g/ os
     porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 100 g/ os
     lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) 150 g/ os
     lub ryba 100 g/ os
     surówka lub jarzyny gotowane – 150 g/ os
     2) lub naleśniki z dodatkami 300 g/ os

3) lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300 g/ os

- kompot – 200 ml/ os

5. Maksymalna dzienna liczba dostaw wynosi 50 obiadów (łącznie norm i diet).

6. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 10 do 15.

7. Faktyczne ilości obiadów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 09.00.

8. Wykonawca dostarcza obiady własnym transportem do Dziennego Domu „Senior WIGOR" w Zgierzu przy ulicy Cezaka 12 w godzinach od 11.30 do 12.00.

9. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następną dekadę 2 dni robocze przed rozpoczęciem dekady.

10. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.

11. Proponowany przykładowy jadłospis obejmujący pół dekady został przedstawiony w załączniku nr 1.

12. Z obiadów w Dziennym Domu „Senior WIGOR" w Zgierzu korzystają głównie osoby starsze, emeryci i renciści, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań pensjonariuszy.

SPORZĄDZIŁ	**ZATWIERDZIŁ**
Magdalena Kuberska	**Katarzyna Kapusta - Dylik**