

**Projekt „Wsparcie podopiecznych oraz pracowników OPS w Gołdapi w celu powstrzymania rozprzestrzenienia się choroby zakaźnej COVID-19” nr RPWM.11.02.03-28-0029/20**  
Dofinansowany w ramach Osi priorytetowej  
**11 - Włączenie społeczne**

**Działania 11.2 – Ułatwienie dostępu do przystępnych cenowo, trwałych oraz wysokiej jakości usług, w tym opieki zdrowotnej i usług socjalnych świadczonych w interesie ogólnym**

**Poddziałania 11.2.3 - Ułatwienie dostępu do usług społecznych, w tym integracja ze środowiskiem lokalnym - projekty konkursowe**

**Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020**  
**współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego**

OPS.230.10.2020

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Przygotowanie i dostarczanie całodziennego żywienia dla podopiecznych OPS w Gołdapi

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowywanie i dostarczenie całodziennego żywienia dla podopiecznych OPS w Gołdapi.

Wnioskodawca zakłada, że adresatami dostawy posiłków (3 posiłki dziennie w tym jeden ciepły) łącznie dla 63 osób podopiecznych OPS z terenu gminy z podziałem na:

**Posiłki bez diety – 51 osób**  
**Dieta cukrzycowa 6 osób**  
**Dieta lekkostrawna – 6 osób**

#### 1. Śniadanie

Lp.	Ilość osób	Posiłki bez diety	Dieta cukrzycowa	Dieta lekkostrawna
Teren miasta	62	50	6	6
Teren gminy	1	1	0	0

pieczywo mieszane - bułki zwykłe, grahamki, masło, wędliny, sery, twarożki, pasty jajeczne, z wędzonych ryb, itp., owoce lub warzywa (np.: ogórek, pomidor, rzodkiewka), masło, dżem, powidła, miód, itp.,

#### 2. Obiad

Lp.	Ilość osób	Posiłki bez diety	Dieta cukrzycowa	Dieta lekkostrawna
Teren miasta	62	50	6	6
Teren gminy	1	1	0	0



- drugie danie - waga dania około 560 g, w tym: 100 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100 g mięso lub ryba, 80 g surówka lub jarzyny gotowane, 150 g naleśniki lub pierogi, temperatura podania w granicach 65 stopni Celcjusza,
- zachowania gramatury dziennej poniższych produktów w granicach:
  - a) Pieczywo nie mniej niż 215g,
  - b) Wędlina (różna) nie mniej niż 60g,
  - c) Wędlina różna na gorąco nie mniej niż 100g,
  - d) Sałatki (różne) nie mniej niż 100g,
  - e) Dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, itp. nie mniej niż 50g,
  - f) Twarogi (różne) nie mniej niż 100g,
  - g) Ser żółty nie mniej niż 100g,
  - h) Produkty podawane w zestawie np. ser-wędlina gramatura dostosowana,
  - i) Jajko nie mniej niż 1 szt. klasy L,
  - j) Pasty (różne) nie mniej niż 100g,
  - k) Mleko nie mniej niż 0,5 litra o zawartości 2% tłuszczu,
  - l) Napoje typu: herbata, kawa zbożowa, kompot nie mniej niż 0,3 litra/1 porcja
  - m) Miękką margaryna, zawierająca nienasycone kwasy tłuszczowe oraz witaminy A i D nie mniej niż 40g.
- 1. zabrania się używania produktów typu instant, półproduktów oraz gotowych produktów garmażeryjnych
- 2. rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
  - 30% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
  - 45% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
  - 25% - zapotrzebowania energetycznego na kolacjęPosiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać: produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów, mięso i jego przetwory, jaja, ryby, węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny).
- 3. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury.
- 4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
- 5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością. Wykonawca udostępni na żądanie Zamawiającemu listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków na rzecz Zamawiającego.
- 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
- 7. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty pojemników jednorazowych itd., koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu.