



### Załącznik nr 1

#### Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia

do zapytania Ofertowego na usługę zapewnienia wyżywienia (zestaw obiadowy) dla pacjentów dziennego domu opieki medycznej w Bytomiu, w ramach projektu „Przyjazny DDOM”

Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia :

Świadczenie usługi zapewnienia wyżywienia (KOD CPV 55520000-1 usługi dostarczania posiłków) dla pacjentów dziennego domu opieki medycznej w Bytomiu „Przyjazny DDOM”. Dzienny dom opieki medycznej zlokalizowany jest w Bytomiu przy ul. Chorzowskiej 14. Dzienny dom opieki medycznej będzie funkcjonował w dni robocze. Usługa zapewnienia wyżywienia będzie realizowana w okresie od 01 października 2016 - 30 kwietnia 2018r w dni robocze (z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy).

Zamawiający szacuje, że w ramach świadczonej usługi Oferent zapewni łącznie do 4788 posiłków dla pacjentów dziennego domu opieki medycznej w Bytomiu „Przyjazny DDOM” dla ok 12 pacjentów dziennie. Liczba miejsc w „Przyjaznym DDOM” wynosi 12. Faktyczna liczba posiłków będzie uzależniona od obłożenia miejsc dostępnych/ frekwencji pacjentów DDOM. Pacjentami dziennego domu opieki medycznej będą głównie osoby starsze, chore /z niepełnosprawnościami.

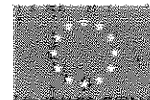
Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dziennie wyżywienie dla pacjentów w formie zestawu obiadowego składającego się z zupy i drugiego dania, kompotu oraz podwieczorku (ciasto/ deser, jogurt) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w godz 12:00- 12.15.

Dietetyk dziennego domu opieki medycznej będzie konsultował z Wykonawcą menu pacjentów. Wykonawca zapewni różnorodność posiłków i ich zgodność z sugestiami/zaleceniami przekazanymi przez dietetyka „Przyjazny DDOM”. Menu wymaga zatwierdzenia przez przedstawiciela Zamawiającego.

Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać diety z klasyfikacją diet a także diety specjalistyczne nie ujęte w klasyfikacji diet.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki z naturalnych produktów, metodami tradycyjnymi bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów ( mrożonych – np. pierogów, gotowych dań – np. klopsy ). Produkty użyte do sporządzania posiłków powinny być świeże, z aktualną datą przydatności do spożycia.

Dzienne racje pokarmowe powinny być zgodne z zapotrzebowaniem kalorycznym adekwatnie do wieku i stanu zdrowia pacjentów, rodzajem diet, z zachowaniem proporcji między wartością



wieku i stanu zdrowia pacjentów, rodzajem diet, z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością posiłku. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem produktów stosowanych do ich przygotowania.

Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno- sanitarnych przez podmiot do tego uprawniony.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z przepisami Sanepid i aktualnymi przepisami prawa.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i na własny koszt. Transport powinien być wykonywany z użyciem środków transportu spełniających wymogi sanitarne w zakresie środków do transportu żywności.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w szczelnych izotermicznych naczyniach/pojemnikach wraz z kompletem sztućców jednorazowych.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów żywieniowych i opakowań po dostarczonych posiłkach.

Zamawiający zastrzega naliczenie kar za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienie .

**SAR SPÓŁKA JAWNA**  
41-910 Bytom, ul. Chorzowska 14  
tel. 032 282-01-64  
REGON 277688527 NIP 498-01-51-743

**P R E Z E S**  
*Janusz Sar*

Podpis Zamawiającego .....