**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 82 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola „Leśna Kraina” w Dąbrowie Biskupiej .
  2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie dziennie następującej ilości posiłków:

śniadanie 77 dzieci

obiad 82 dzieci

podwieczorek 30 dzieci

* 1. Zamawiający przewiduje prawo opcji do 100 porcji każdego rodzaju posiłku dziennie**.**
  2. Przewidywana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby dzieci każdorazowo przyprowadzonych do przedszkola.
  3. Wartość kaloryczna posiłków dla grupy wiekowej 3 – 6 lat 1050 kcal (tj. 75% średniej ważonej 1400 kcal).
  4. Opis posiłków:

1. Śniadanie:

pojemność – 200-250 ml zupy lub mlecznego napoju,

gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami ,

- różne zupy mleczne – 200-250 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od jadłospisu dziennego, z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich pokrojone warzywa - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Herbata owocowa, herbata czarna z cytryną – 200 ml (słodzone miodem)

1. Obiad:

Pierwsze danie:

Zupa porcja zupy spełniająca następujące warunki: pojemność – 250 - 300 ml

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik, przygotowywane na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika.

Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie:

gramatura- co najmniej350 g

- posiłki mięsne – 80 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),

- posiłki bezmięsne – mączne – 250 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka;

- ryba(filet)- 80 g;

- surówka– 80 g;

- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru

Kalkulacja cenowa winna obejmować zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

1. Podwieczorek:

mleczny napój lub herbata z cytryną pojemność – 200 ml

kanapka lub bułka z dodatkami albo ciasto lub ciastka własnego wypieku lub owoce - gramatura 150 g

1. Raz w tygodniu śniadanie w postaci szwedzkiego stołu.
   1. Posiłek będzie dostarczany we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach:

Śniadanie 7.30 – 8.30

Obiad i podwieczorek 10.00 – 12.00

* 1. Produkty używane do przygotowania posiłku muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz. 1154) .
  2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem każdych kolejnych dwóch tygodni świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych dwóch tygodni. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie (jadłospis nie może się powtarzać w kolejnych 10 dniach roboczych, szczególnie obiady).
  3. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
  4. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki muszą być gorące, świeże, smacznei estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
  5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP.
  6. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.
  7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku

3) do przygotowania posiłku należy stosować:

1. produkty zbożowe lub ziemniaki,
2. warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
3. mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
4. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
5. sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
6. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli;

4) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe),

5) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

13. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,

- przypraw typu Vegeta,

- kostek rosołowych,

- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło-umiarkowanie,

- produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,

- produktów z syropem glukozowo-fruktozowym,

- parówek,

- produktów masłopodobnych i seropodobnych,

- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,

- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,

- posiłków na bazie Fast Food,

- mrożonych potraw,

- napojów z proszku lub na bazie suszu,

- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

14. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

15. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

1. gorące zupy: +75°C,
2. gorące drugie dania: +63°C,
3. potrawy serwowane na zimno: +4°C.
4. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).
5. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
6. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

18.Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać posiłki alternatywne dla dzieci z indywidualnymi zaleceniami lekarskimi, związanymi z niepełnosprawnością, alergiami, nietolerancją pokarmową, przekonaniami religijnymi, w odniesieniu do posiłków, co do których takie zalecenia zostaną Wykonawcy zgłoszone.W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do zewnętrznego oznaczenia indywidualnych pojemników w sposób umożliwiający odróżnienie znajdujących się w nich diet.