Załącznik nr 1

ZSzP.P.1.2025

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Wymagania do zad. pn.**„** **Przygotowanie, dostawa oraz wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Miejsko- Gminnego Przedszkola Publicznego (ul. Kościuszki 12) w Świerzawie oraz do Szkół podstawowych w Świerzawie”**

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie, dostawa gorącego posiłku oraz wydawanie dla dzieci uczęszczających do przedszkola (ul. Kościuszki 12), szkół podstawowych w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Świerzawie (ul. Dworcowa 3 i ul. Reymonta 22).**
2. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z normami żywienia i racjami pokarmowymi, określonymi dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym;
3. Posiłek powinien składać się ze śniadania, obiadu w postaci zupy, drugiego dania oraz napoju owocowego (w postaci kompotu lub soku) i podwieczorku w przedszkolu oraz naprzemiennie 2x w tygodniu zupa z wkładką mięsną z pieczywem i owocem , 3x w tygodniu drugie danie, surówki i napoju w szkole
4. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz około 145 posiłków dziennie.
5. Poszczególne części posiłków winny składać się z:
   1. **śniadanie:**

- codziennie różnorodne zupy mleczne z płatkami kukurydzianymi, ryżowymi,

jęczmiennymi, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana,

zacierka, do tego;

- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu z

jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości),

pasztetem oraz warzywami : pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą,

szczypiorkiem lub rzodkiewką, (warzywa sezonowe);

- jajecznica, do tego do picia kawa zbożowa lub kakao ( tego dnia bez zupy mlecznej ),

- parówki o min.90% mięsa. Do picia kawa zbożowa lub kakao( tego dnia bez zupy mlecznej);

- napoje, tylko herbata zwykła, ziołowa lub owocowa . Nie stosować herbat w postaci

proszku;

- pasty rybne i twarogowe;

- zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.

* 1. **Podwieczorek**

-owoc (owoce winny być całe, sezonowe ) oraz dodatek -kisiel, budyń( na bazie mąki

ziemniaczanej), jogurt, ciasto, koktajl z owoców świeżych na jogurcie naturalnym lub

bułka słodka, bułka z pastą rybną i warzywami, kanapka z wędliną oraz warzywami.

* 1. **Obiad**

- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy w

panierce, 1x pierś z kurczaka/indyka, 1x kotlet mielony z karczku/łopatki, szynki b/k

lub gulasz z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka),

- 2 posiłki półmięsne ,

- 2 posiłki bezmięsne jarskie,

- 2 posiłki ryba z ziemniakami,( z wyłączeniem pangi) ryba tylko w całości (filet, płat

bez ości), może być pieczona.

- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych;

- w 1 dekadzie nie może być więcej niż 2 dania w sosie,

- w 1 dekadzie muszą znajdować się 4 razy posiłki z ziemniakami,

- w piątki dania jarskie,

- mniej potraw smażonych a więcej duszonych

- zagęszczanie zup i sosów jogurtem

Zupy winny być przygotowywane na wywarach warzywno-mięsnych z dodatkiem głównego składnika; dopuszcza się podprawianie zup - niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, ewent. sporadycznie mąką. Przeciętna waga 1 porcji powinna wynosić odpowiednio:

**Dla posiłku przedszkolnego – ok. 250 ml ,dla posiłku szkolnego – ok. 400 ml**

Napój owocowy – woda z sokiem o zawartość soku owocowego minimum 20%, kompot o zawartości owoców minimum 0,5kg na 1litr wody, nektar o zawartości soku owocowego min. 50% lub 100% sok owocowy.

Przeciętna waga 1 porcji drugiego dania powinna wynosić:

**Dla posiłku przedszkolnego ok. 300g, dla posiłku szkolnego 400g**

1. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
2. Wyklucza się posiłki na bazie fast food (tzn. zapiekanki, hot dogi, pizzę itp.)
3. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu).
4. Do przygotowania kanapek należy używać masła 82%.
5. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
6. **Zamawiający informuje, iż dostawa posiłków następować będzie w godzinach:**

- 11.20 do Szkoły Podstawowej przy ul. Dworcowej 3,

- 11.30 do Przedszkola przy ul. Kościuszki 12,

- 11.40 do Szkoły Podstawowej przy ul. Reymonta 22.

1. Zamawiający przewiduje, że dziennie będzie wydawanych około 75 posiłków w przedszkolu, około 70 posiłków w szkołach w Świerzawie. Zamawiający, w zależności od potrzeb, zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych posiłków w granicach 20 % posiłków dziennie.
2. Wykonawca będzie realizował zamówienie poprzez przygotowanie świeżych posiłków, dostawę gorących posiłków oraz ich wydawanie od poniedziałku do piątku oraz w wakacje i ferie, w ilości ustalonej na podstawie przekazywanej Wykonawcy codziennej informacji telefonicznej lub mailowej do godz. 9°° danego dnia.
3. Spożywanie posiłków przez dzieci odbywać się będzie w stołówkach szkolnych każdej ze szkół, które należy na bieżąco sprzątnąć, a także umyć każdorazowo naczynia, zgodnie z wymogami sanitarnymi. Wykonawca zobowiązuje się skierować do bezpośredniej realizacji przedmiotu zamówienia, na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia(umowy) osoby wykonujące czynności kuchenne( obejmujących minimum łącznie 1 pełny etat). Sprzątanie powinno obejmować:

**14.1** Sprzątanie w trakcie wydawania posiłków:

a)wycieranie zabrudzonych stolików i/lub krzeseł, blatów na mokro i na sucho;

b) wycieranie zabrudzeń na podłogach

**14.2**  Sprzątanie po zakończeniu wydawania posiłków:

a) mycie naczyń,

b) sprzątanie zmywalni oraz stanowiska do wydawania posiłków,

b) wycieranie zabrudzonych stolików i krzeseł,

c) mycie podłogi przy użyciu wody z detergentem,

15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru nieczystości pokonsumpcyjnych.

16. Ilość przygotowywanych posiłków może ulec zmianie, stosownie do zaistniałych okoliczności.