Załącznik nr 1

ŻG.1.2025

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Wymagania do zad. pn.**„** **Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do Żłobka Gminnego w Świerzawie (ul. Dworcowa 4a)”**

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostawa gorącego posiłku dla dzieci uczęszczających do Żłobka Gminnego w Świerzawie (ul. Dworcowa 4a).**
2. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z normami żywienia i racjami pokarmowymi, określonymi dla dzieci w wieku żłobkowym;
3. Posiłek powinien składać się ze śniadania, II śniadania (owoc) obiadu w postaci zupy, drugiego dania oraz napoju owocowego (w postaci kompotu lub soku) i podwieczorku.
4. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz maksymalnie 32 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, wędliną (wysokiej jakości),

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**

Kisiel z jabłkiem, budyń ( na bazie mąki ziemniaczanej), mus owocowy, koktajl owocowy z owoców świeżych, kasza manna na gęsto z sokiem, serki, jogurty naturalne z owocami, jogurty owocowe

- Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

- Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

- Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa, sok owocowy

- Kanapka z wędliną oraz warzywami

- Bułka z pastą rybną i warzywami itd.

* 1. **II śniadanie**

-owoc (owoce winny być całe, sezonowe )

koktajl z owoców świeżych na jogurcie naturalnym

* 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 lub gotowanych na parze

- 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: **ok. 250 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: **ok. 300g,**

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:**

- 7.15 – śniadanie i II śniadanie

- 11.20 – obiad i podwieczorek

1. Zamawiający przewiduje, że dziennie będzie wydawanych ok. 23 (maksymalnie 32) posiłki 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 i dostawę gorących posiłków od poniedziałku do piątku oraz w wakacje (1 miesiąc) i ferie, w ilości ustalonej na podstawie przekazywanej Wykonawcy codziennej informacji telefonicznej lub mailowej do godz. 8°° danego dnia.
3. Spożywanie posiłków przez dzieci odbywać się będzie w salach żłobkowych.

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