**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Babimoście dla wychowanków w przedziale wiekowym 13-18 lat.
2. Usługa obejmuje:
   1. Sporządzanie posiłków dla wychowanków w ilościach wynikających ze stanu osobowego,
   2. Dostarczanie posiłków do Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego ul. Akacjowa 3 w Babimoście.
   3. Pobierania i przechowywania próbek potraw zgodnie z aktualnymi przepisami prawa żywieniowego.
3. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Za odbiór i wydawanie termosów i pojemników odpowiedzialny jest pracownik zajmujący się pracą w kuchni (strefa czysta i brudna),
5. Podstawę do sporządzania posiłków dla wychowanków MOW stanowi:
   1. Wykaz norm dziennych racji pokarmowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
   2. Indywidualne diety według zaleceń lekarzy.
6. **Posiłki będą przygotowywane w oparciu o jadłospis dekadowy podpisany przez dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego, który na 3 dni przed dekadą będzie przedstawiony Zamawiającemu celem akceptacji.**
7. Dzienną ilość osób, którym przysługują posiłki Zamawiający ustali z Wykonawcą:
   1. Śniadania, II śniadania do godz. 2300 dnia poprzedniego
   2. Obiady do godz. 1100
   3. Kolacje do godz. 1500
8. Godziny dostarczania posiłków od poniedziałku do soboty:
   1. Śniadanie – godz. 600
   2. II śniadanie – godz. 1000
   3. Obiad – godz. 1315
   4. Kolacja – godz. 1730  Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania II śniadania wraz ze śniadaniem.
9. **Godziny dostarczania posiłków w niedziele, święta i dni wolne od zajęć szkolnych**
   1. Śniadanie – godz. 815
   2. Obiad – godz. 1300
   3. Kolacja – godz. 1700
10. **Wykonawca zobowiązuje się do:**
11. dostarczania ciasta w niedzielę i święta
12. dostarczania masła w śniadaniach i kolacjach
13. punktualności w dostarczaniu posiłków
14. przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych (jakościowych i ilościowych),
15. przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACAP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, nad czym musi czuwać dietetyk lub technolog żywienia zbiorowego.
16. **dostarczania sporządzonego i podpisanego przez dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego jadłospisu dekadowego z określeniem gramatury, kaloryczności i wykazem alergenów.**
17. **Szczegółowe wymagania dotyczące jadłospisu;**
18. jadłospis ma być dostosowany do pory roku tj; wiosna, lato, jesień zima lub wiosna – lato, jesień – zima;
19. ma mieć prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia;
20. posiłki należy urozmaicić pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu 14 dni;
21. stosować prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw;
22. **ryba** minimum jeden raz w tygodniu na obiad i jeden raz na śniadanie lub kolację;
23. minimum jeden raz w tygodniu gorąca kolacja;
24. jeden raz w tygodniu na obiad danie bezmięsne;
25. jeden raz w tygodniu na obiad danie półmięsne;
26. trzy razy w tygodniu wędlina wysokiej jakości (szynka, polędwica, baleron);
27. do obiadu dodatek: surówka i jarzynka gotowana;
28. do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych;
29. zamawiający nie dopuszcza podawania konserw, żywności genetycznie modyfikowanej, wzmacniaczy smaku itp.
30. **Jadłospis powinien zawierać:**

* dzienne zestawienia posiłków w rozbiciu na;
  1. – ilości wagowe potraw;
  2. – wyliczenie wartości odżywczej
  3. – wykaz alergenów

1. **Wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:**
2. potrawy należy wykonać ze świeżych, sezonowych, dobrych jakościowo, naturalnych produktów;
3. masło (82%)- podzielone na porcje, dostarczane w oryginalnych opakowaniach;
4. pieczywo białe, razowe – o cechach świeżości, miękkie, niekruszące się;
5. chleb bezglutenowy, pieczony;
6. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków powinny posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie prawidłowej temperatury.
7. temperatura potraw w chwili dostarczenia do Ośrodka nie może być niższa niż:
   * + 750C dla zup
     + 650C dla II dania.
8. **Zwrot brudnych termosów i pojemników wraz z resztkami jedzenia w wyznaczonych godzinach:**
   1. Śniadanie od godz. 800 - 1000
   2. Obiad od godz. 1530 - 1700
   3. Kolacja od godz. 1900 - 2000
9. **Wymagania dodatkowe:**
   1. Należy unikać mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa,
   2. Wymagane jest ograniczenie zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych,
   3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,
   4. Nie można używać gotowych produktów np. gołąbki, mrożone pierogi,
   5. Wędliny nie mogą zawierać skrobi i soi, a mięso nie może być mechanicznie odkostnione,
   6. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych,
   7. Posiłki powinny być sporządzane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, z pełnowartościowych produktów z zachowaniem właściwej proporcji składników odżywczych, należy zadbać również o urozmaicenie jadłospisów,
   8. Wykonawca odpowiada za zgodność dostarczanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytutu Matki i Dziecka,
   9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia obowiązujących przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz aktów wykonawczych, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
   10. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. z 2016 r. poz. 1154)**.**