**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia**

**na „Świadczenie usług cateringowych dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w wieku od 7- 19 lat, przebywających w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie – numer postępowania 2/ZP/2020**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

**Zestawy wyżywienia na poszczególne dni dla jednej osoby są następujące:**

Dzień I

Śniadanie : Pieczywo mieszane z ziarnem, masło 82% tłuszczu, sałata masłowa, kiełbasa z szynki (zawierająca 90% mięsa), ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa jarzynowa (nagotowana na mięsie) , strogonow z kurczaka z kluskami francuskimi, kompot lub sok.

Podwieczorek : Mandarynka 2 szt. lub jogurt

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka gotowana (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, sałatka grecka, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień II

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, bułka (2szt), płatki kukurydziane z mlekiem, masło 82% tłuszczu, serek topiony Hochland 3 szt., polędwica sopocka 3 plastry, sałata masłowa, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa gulaszowa, noga z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty białej, kompot lub sok.

Podwieczorek: Kaszka na gorąco z malinami lub jagodami.

Kolacja : Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, parówka z szynki – na gorąco - 2 szt., sałatka jarzynowa, herbata z cytryną.

Dzień III

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałata, szynka staropolska 3 plastry, żółty ser 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, herbata z cytryną.

Obiad: Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), kurczak w potrawce, ryż, marchewka z groszkiem, kompot lub sok.

Podwieczorek: Jabłko zapiekane z cynamonem na ciepło (2 szt.).

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka konserwowa 3 plastry, pasta jajeczna, dżem, herbata z cytryną.

Dzień IV

Śniadanie: Płatki czekoladowe z mlekiem, pieczywo mieszane, bułki (2szt.), masło 82% tłuszczu, kiełbasa śląska delikatesowa (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 4 szt., pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa ogórkowa, rolady drobiowe nadziewane pieczarkami, ziemniaki, warzywa na parze, kompot lub sok.

Podwieczorek: Budyń na gorąco.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka z kurcząt 3 plastry, żółty ser 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień V

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, pasta rybna, twarożek z szczypiorkiem, dżem , herbata z cytryną.

Obiad: Zupa neapolitańska, filet z dorsza smażony lub z pieca, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot lub sok.

Podwieczorek : Sałatka owocowa.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałatka z tuńczykiem, ser żółty 4 plastry, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień VI (sobota)

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałata masłowa, salami 3 plastry, szynka wieprzowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa grzybowa ,kotlet mielony, ziemniaki duszone z koperkiem, surówka z białej kapusty, kompot lub sok.

Podwieczorek: Wafelek „Grześ” lub „równoważny”.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, kiełbasa biała drobiowa (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 3 szt., musztarda, ketchup, sałatka jarzynowa, herbata z cytryną.

Dzień VII (niedziela)

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka wiejska 3 plastry, ser topiony Hochland lub „równoważny”, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), rolada z szynki, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty i marchewki lub gotowany kalafior, kompot lub sok.

Podwieczorek : Owoc.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka drobiowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, parówki cielęce – na gorąco - 2 szt., herbata z cytryną.

Dzień VIII

Śniadanie : Pieczywo ciemne z ziarnem, masło 82%tłuszczu, sałata, szynka konserwowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa ogórkowa nagotowana na mięsie, filet z kurczaka panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchewki lub fasolka gotowana, kompot lub sok.

Podwieczorek : Banan.

Kolacja: Pieczywo ciemne z ziarnami, masło 82% tłuszczu, kiełbasa śląska (zawierająca 90% mięsa), ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień IX

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane z ziarnami, bułki (2szt), masło 82% tłuszczu, szynka (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, rzodkiewka, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : zupa kalafiorowa (nagotowana na mięsie), gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki z koperkiem, kompot lub sok.

Podwieczorek: Jogurt.

Kolacja : Pieczywo mieszane , masło 82% tłuszczu, galart z kurczaka), serek grani, szynka 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień X

Śniadanie: kakao, pieczywo ciemne z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałatka gyros, szynka (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, pomidor 3 plastry, rzodkiewka 3 szt., dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Zupa grochowa nagotowana na mięsie, kotlet de-volaille z masłem , ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej, kompot lub sok.

Podwieczorek: Naleśniki serowo-jabłkowe – na gorąco - 2 szt.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, jajko gotowane 2 szt., ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień XI

Śniadanie: Płatki czekoladowe z mlekiem, pieczywo mieszane z ziarnami, bułka (2 szt.), masło 82% tłuszczu, polędwica sopocka 3 plastry, pasztet, pomidor 3 plastry, ogórek konserwowy, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), gulasz wołowy, pyzy 3 szt., sałatka szwedzka, kompot lub sok.

Podwieczorek: racuchy drożdżowe z jabłkami – na gorąco - 3 szt.

Kolacja: Pieczywo mieszane, masło 82% tłuszczu, sałatka jarzynowa z majonezem, parówka z szynki (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 2 szt., musztarda, ketchup, sałata zielona, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień XII

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta jajeczna, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Zupa pomidorowa nagotowana na mięsie, filet z łososia gotowany na parze z białym sosem, ziemniaki z koperkiem, warzywa na parze, kompot lub sok.

Podwieczorek : Jogurt.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, zapiekana papryka faszerowana ryżem i warzywami – na gorąco, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Jednocześnie w ramach przygotowywanych posiłków Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania: dżemu, nutelli lub „równoważnego”, miodu, cukru, majonezu, ketchupu i musztardy.

**Zamawiający uprawniony jest do zamawiania według własnego wyboru dowolnych dań/ posiłków spośród wymienionych powyżej, a także dowolnej ich ilości wraz z dostawą w dni wybrane przez Zamawiającego a Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dań/ posiłków do Zamawiającego zgodnie z treścią zamówień, które otrzyma od Zamawiającego.**

**Ilość i rodzaj dań/ posiłków, a także terminy ich dostaw wskazane zostaną każdorazowo w zamówieniach/ informacjach przesyłanych od Zamawiającego do Wykonawcy,** m.in. w zależności od faktycznej ilości osób przebywających w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie.

**Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy**.

**Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania Umowy.**

Kategoria zmówienia **55520000-1 – usługi dostarczania posiłków,**

**55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół,**

**55231000-6 usługi przygotowania posiłków** .

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

**1)Przygotowywania i dostarczenia posiłków w obiekcie, dla którego posiada aktualną decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego dzieci i usług cateringowych, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie**, będzie dostarczał posiłki we wskazanych przez Zamawiającego ilościach, rodzaju i dniach oraz do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie,

**2)Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę 4 razy dziennie,** w dni wskazane przez Zamawiającego (śniadanie o godz. 07.50, obiad o godz. 13.30, podwieczorek o godz. 16.30, kolacja o godz. 18.00) w ilościach i rodzaju, o których poinformuje Wykonawcę osoba upoważniona przez Zamawiającego,

**3)Przechowywania 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, za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych.**

Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania próbek Zamawiającemu na jego każde żądanie,

**4)Wykonawca musi gwarantować przygotowanie różnego rodzaju diet - w tym między innymi wegetariańskiej, bezglutenowej i bezmlecznej zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i zaleceniami Zamawiającego**,

**5)Przygotowane posiłki muszą zawierać odpowiednie ilości składników odżywczych i energetycznych dla danej grupy wiekowej (od lat 7 do 19 roku życia )**, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, obowiązującymi przepisami oraz normami żywieniowymi,

**6)** **Posiłki muszą być przygotowane w dniu dostawy oraz zgodne z zamówieniem Zamawiającego, gorące i poporcjowane**,

### 7)Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych(m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U z 2018 poz. 1541 ze zmianami),

**8)** Wykonawca na własny koszt i własne ryzyko zaopatrzy się w produkty i surowce do przygotowania posiłków. **Zakupu produktów i surowców Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich najwyższą jakość.** **Wszystkie posiłki, w szczególności zupy i sosy winny być przygotowane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. bez użycia zup i sosów w proszku).**

**9)** Wykonawca dostarczający gotowe posiłki winien zapewnić:

a) **odpowiednią temperaturę w chwili dostawy,**

**b) najwyższe warunki higieniczno-sanitarne dostaw**,

**10)**Wykonawca dostarczy Zamawiającemu gotowe do spożycia posiłki na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. **Transport posiłków powinien odbywać się w termosach - pojemnikach transportowych z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.** **Wykonawca jest zobowiązany posiadać decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego**.

**11)**Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpady żywnościowe. **W tym samym dniu co dostawa posiłków** **Wykonawca usunie z terenu Zamawiającego wszelkie odpady żywnościowe, pojemniki, termosy etc. na swój koszt i ryzyko. Mycie i wyparzanie pojemników będzie się odbywać w siedzibie Wykonawcy,**

**12)**Miejsce do spożywania posiłków zapewnia Zamawiający,

**13)** Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa za cenę zaoferowaną w złożonej ofercie,

**14)** Rozliczenie nastąpi powykonawczo zgodnie z rzeczywistym należytym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz w oparciu o ryczałtowe ceny jednostkowe zawarte w ofercie Wykonawcy.

**Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia z najwyższą starannością, zgodnie z Ogłoszeniem oraz obowiązującymi przepisami.**