**Załącznik nr 1 do umowy**

**368/NDND/BSU/2023**

**Zakres usługi cateringowej**

1. Wykonawca będzie przygotowywał komplet posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek oraz napoje) dla maksymalnie 51 uczestników (45 dzieci, 6 dorosłych).
2. Dopuszcza się możliwość zmiany liczby dni w których dowożone będą posiłki do Zamawiającego, oraz zmianę liczby posiłków. O zmianie Zamawiający będzie informował z jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Posiłki powinny być dostarczane w zabezpieczonych jednorazowych biodegradowalnych opakowaniach (każda porcja w odrębnym opakowaniu), gwarantujących utrzymanie ciepła oraz zachowanie odpowiednich walorów estetycznych i jakościowych posiłków.
4. Płynne dania ciepłe dostarczane będą w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia biodegradowalnej zastawy stołowej jednorazowej (nie aluminiowej) i sztućców jednorazowych (biodegradowalnych nie aluminiowych), w odpowiedniej liczbie sztuk dla każdej osoby.
6. Zapewnienie wyżywienia i napoi (zgodnie z obowiązującymi wytycznymi sanitarnymi) dla uczestników półkolonii (wraz z dowozem), w ekologicznych, jednorazowych naczyniach, umożliwiających zachowanie właściwej temperatury posiłków. Skomponowane w konsultacji z dietetykiem, z uwzględnieniem norm żywieniowych dla dzieci w przedziale wiekowym od 7 do 14 lat, zgodnie z systemem HACCP.
7. Wykonawca będzie przygotowywał jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, przekazywany będzie do Zamawiającego co najmniej na 2 dni robocze przed okresem obowiązywania w celu akceptacji. Przykładowy opis listy posiłków wraz z jadłospisem:

**Dzienna lista posiłków ze wskazaną godziną dostarczenia i propozycją jadłospisu do uwzględnienia przez Wykonawcę.**

* 1. **II Śniadanie - godzina 9:30**

*Wariant 1*

* Bułka pszenna lub żytnia (50 g),
* Masło lub margaryna (20 g),
* Szynka, polędwica lub inna wędlina wysokogatunkowa, żółty ser (30 g)
* Świeże warzywa – sałata, pomidor, ogórek lub inne (30 g),
* Ewentualnie plaster jajka ugotowanego na twardo.

*Wariant 2*

1. Bułka pszenna,
2. Pasta jajeczna (jajka, majonez, szczypiorek, sól, przyprawy), twarożek
3. Świeże warzywa – sałata, pomidor, ogórek lub inne.

**Napoje do śniadania (do wyboru)**: woda niegazowana (0,5 l w butelkach), sok owocowy 100% (pomarańczowy lub jabłkowy), herbata na ciepło.

* 1. **Obiad – godzina 13:00**

*Zupy (300 ml)*

1. Zupa pomidorowa (bez śmietany) z ryżem lub makaronem,
2. Rosół drobiowy z makaronem,
3. Krem z białych warzyw,
4. Zupa ogórkowa,
5. Barszcz czerwony/barszcz biały
6. Krem z groszku,
7. Zupa z soczewicy z makaronem,
8. Krem z zielonych warzyw,
9. Zupa ziemniaczana,
10. Krem z batatów.

*Drugie dania*

* Filet z piersi lub uda kurczaka smażony (60 g) , ziemniaki gotowane,
* Penne bolognese lub makaron z pulpecikami i sosem pomidorowym, spaghetti,
* Kotlet mielony wieprzowy, ryż,
* Ryż z kurczakiem i warzywami,
* Pieczony schab, pieczone ziemniaki lub bataty, ewentualnie frytki
* Kotlet jajeczny, ziemniaki gotowane lub pieczone,
* Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna,
* Placki ziemniaczane lub z jabłkami
* Zapiekanka ziemniaczana z warzywami,
* Ryba smażona – filet, np. mintaj,

 (70 g), ryż lub ziemniaki (140 g).

*Dodatki / surówki (80 g)*

* Surówka z marchwi i jabłka,
* Surówka z kapusty pekińskiej,
* Surówka z czerwonej kapusty,
* Surówka Coleslaw,
* Gotowane buraczki (na ciepło),
* Groszek z marchewką (na ciepło),
* Surówka z buraków i jabłek,
* Sałatka ogórkowa,
* Mizeria,
* Surówka z kukurydzy, pora i jabłka.

Napoje do obiadu (do wyboru): woda niegazowana, sok owocowy 100%.

**Podwieczorek – godzina 15:30**

1. Wafle ryżowe, dżem niskosłodzony,
2. Gofry z owocami,
3. Galaretka owocowa,
4. Ciastka owsiane,
5. Croissant,
6. Ciasto drożdżowe z kruszonką,
7. Bułka drożdżowa z serem lub owocami,
8. Sałatka owocowa,
9. Ciasto czekoladowe / brownie,
10. Naleśniki z twarogiem lub owocam

Napoje do podwieczorku (do wyboru):woda niegazowana, sok owocowy 100%, herbata na ciepło.

**Produkty które prosimy nie ujmować w jadłospisach**

* Orzechy, w szczególności orzechy ziemne, masło orzechowe, olej arachidowy,
* Owoce morza oraz produkty pochodne,
* Sezam, olej sezamowy,
* Glutaminian sodu,
* Tłuszcz palmowy,
* Syrop glukozowo-fruktozowy,
* Pieczarki oraz inne grzyby w każdej postaci,
* Napoje gazowane,
* Słodzone nektary owocowe,
* Słodzone przetwory mleczne,
* Tzw. zapychacze – chrupki kukurydziane, chipsy ziemniaczane, paluszki, krakersy itp.,
* Kompoty owocowe o nieokreślonym składzie oraz wysokiej zawartości cukru,
* Pieczywo o przedłużonym terminie przydatności do spożycia, np. rogaliki, chleb tost