**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringu — przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 100 dzieci w wieku od 3 do 6 lat, które uczęszczają do Publicznego Przedszkola Nr 1 w Busku-Zdroju, w okresie od 2 stycznia 2025 roku lub od dnia zawarcia umowy przez 12 miesięcy z wyłączeniem miesiąca lipca .**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę w pojemnikach zbiorczych GN trzech posiłków dziennie tj. śniadania, dwudaniowego obiadu z kompotem oraz podwieczorku dla grupy maksymalnie 100 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków: 950- 1060 kcal.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: - śniadania – do godz. 8:15, - obiad i podwieczorek – do godz. 12:30.
5. Maksymalna dzienna liczba posiłków to – 100 zestawów: w skład 1 zestawu wchodzi śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek.
6. Faktyczna liczba zamawianych porcji będzie podawana przez przedstawiciela Zamawiającego do godziny 7:45 w danym dniu świadczenia usługi cateringu.
7. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, jak również w przypadku zawieszenia działalności placówek z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, z uwagi na panującą pandemię COVID Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed.
8. Wykonawca jest obowiązany do ustalenia jadłospisu z Zamawiającym przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia – najpóźniej do środy poprzedzającej tydzień, którego jadłospis ma dotyczyć. Jadłospis zawierający informacje na temat gramatury poszczególnych elementów posiłków, wartości kalorycznej posiłków oraz występujących alergenów układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień działalności przedszkola) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność dziennych zestawów żywieniowych.

**9. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywania 1 posiłku:**

a) **Śniadanie –na 1posiłek składa się ok.100g produktów/ zupy mleczne-200ml:**

* zupy mleczne, płatki na mleku – 200 ml,
* ser żółty – 25 g,
* wędlina- 20 g,
* parówki – 40 g,

• dżem – 10 g,

* dodatek warzywny- 40 g,
* masło – 10 g
* twarożki, jajecznica – 50 g,
* pieczywo mieszane (chleb, bułki) – 60g,
* pasztet – 30,
* pasty z jajek, rybne, z ciecierzycy, z soczewicy -50 g

b) **obiad(zupa-200ml,drugie danie–200-250g,kompot–250ml)**

**zupa regeneracyjna z wkładką o pojemności 200 ml:**

• zupy winny być sporządzane na wywarze warzywno— mięsnym lub warzywnym min.

* zupa pomidorowa
* rosół
* zupa grochowa
* zupa ogórkowa
* krupnik

**drugie danie:**

• ziemniaki/ryż/kasza/–130g

* kopytka/makarony z dodatkami/pierogi–220g
* naleśniki -220g
* sztuka mięsa ,potrawka z kurczaka ,pierś z indyka,gulasz– 90-130g,
* paluszki rybne/ filet rybny 70g
* naleśniki, knedle - 220g
* surówka, dodatki warzywne - 70g,
* kompot 150 ml,

c) **Podwieczorek (ok 200 g/200 ml):**

* owoce (sezonowe) - 100-120 g,
* desery mleczne, budyń, kisiel - 150 ml,
* sałatki owocowe -150 g,
* soki owocowe - 200 ml,
* ciasta, herbatniki, biszkopty, drożdżówki itp. - 50-80g

1. Woda mineralna dostępna dla dzieci bez ograniczeń.
2. Codziennie podawane świeże owoce do posiłku.
3. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów. Ponadto wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem PE i RE nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz.U. UE LI 39 z dnia 30.04.2004 r), bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności z 2008 r.
4. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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 spełniaćśrodki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154)
5. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych — konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
6. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych(ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Posiłki muszą być przewożone przez Wykonawcę transportem własnym, w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadające wymagane atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne), które winny być dobrane do wieku dzieci
8. Wykonawca winien wydać osobie na stanowisku pomocy nauczyciela posiłki dla dzieci w „opakowaniach zbiorczych”— GIN, przeznaczonych do transportu żywności.
9. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie 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.
11. Wykonawca musi posiadać odpowiednie uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12. Stan posiłków i sposób dowożenia posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł