Załącznik nr 7a do SWZ

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla **73 dzieci** w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do Publicznego Żłobka „Malucholandia” w Busku-Zdroju, ul. Różana 2, 28-100 Busko-Zdrój.
2. Usługa realizowana będzie w terminie od 02.01.2026 roku do 31.12.2026 roku, w dni robocze, pod adres: **ul. Różana 2, 28-100 Busko-Zdrój**, w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Jeden dzienny zestaw posiłków dla jednego dziecka obejmuje: **śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek**.
3. Usługa obejmuje odbiór i utylizację resztek po spożytych posiłkach oraz dostarczenie   
   na nie pojemników.
4. Przewidywana całkowita liczba zestawów posiłków: **73 dzieci** x **231 dni**   
   świadczenia usługi = **16 863 zestawów posiłków**. Przy założeniu frekwencji dzieci na poziomie średnio 85 %, faktyczna przewidywana ilość zestawów posiłków   
   to **14 333,55 .**
5. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia będą dotyczyć faktycznie dostarczonych ilości zestawów posiłków. Ilość zestawów posiłków będzie się zmieniać   
   w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna   
   i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
6. Cena powinna przedstawiać cenę netto i brutto wyrażoną w PLN. Cena ofertowa brutto powinna zawierać wszystkie koszty Wykonawcy związane z należytym wykonaniem zamówienia, w tym podatek VAT, koszty produktów, pracy, sprzętu, środków transportu oraz koszty pośrednie, zysk.

Cena brutto oznacza, że Zamawiający nie będzie zobowiązany do ponoszenia żadnych innych wydatków przekraczających podaną cenę.

Cena musi być obliczona w taki sposób, że jest to cena stała bez względu na fakt czy posiłek będzie przygotowywany dla dzieci od ukończenia 20 tygodnia życia do 3 lat oraz bez względu na to jaka będzie frekwencja w danym dniu. Podana cena będzie ceną niezmienną do końca realizacji zamówienia.

1. **Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania usługi ustalane będzie za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia w oparciu o ceny jednostkowe brutto podane w ofercie.**
2. Płatności związane z realizacją usługi będą regulowane w terminie do 30 dni, licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza fakturowanie częściowe - miesięczne, za faktycznie zrealizowany przedmiot usługi, zgodnie z ceną jednostkową podaną w ofercie.
3. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności   
   tj. posiadać aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.
4. Dostawa konkretnej ilości zestawów posiłków będzie następować na podstawie codziennych zamówień Zamawiającego według następujących zasad:
5. Zamawiający zamówi u Wykonawcy określoną ilość zestawów posiłków przewidzianych   
   do wydania do godziny 15:00 każdego dnia poprzedzającego ich dostawę lub Zamawiający rano do godz. 7:40 w dniu dostawy zgłosi ile dzieci będzie korzystało z posiłków.
6. Przekazanie zawartości pojemników z żywnością utrzymujących właściwą temperaturę oraz następnie przekazywanie pustych pojemników następować będzie w pomieszczeniu zlokalizowanym w siedzibie Zamawiającego przez osoby upoważnione ze strony Wykonawcy i Zamawiającego.
7. Realizując dostawy Wykonawca zachowywać będzie segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach zapewniających przydatność potraw do spożycia.
8. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone z Zamawiającym.
9. Dostarczane posiłki odpowiadać będą jadłospisom potraw, które Wykonawca opracuje na każde kolejne 10 dni przez dietetyka pozostającego w dyspozycji Wykonawcy (jadłospisy powinny być pisemnie zatwierdzane przez dietetyka specjalizującego się w żywieniu najmłodszych dzieci). Jadłospisy podlegają akceptacji Zamawiającego na 2-3 dni przed pierwszym dniem ich obowiązywania.
10. Produkcja posiłków powinna odbywać się zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami bhp oraz innymi szczególnymi przepisami prawa przy uwzględnieniu zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
11. 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci   
    i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154).
12. Miesięczny jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców,  
    a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej (posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii  
    i składników pokarmowych) oraz wysokich walorach smakowych. Dieta powinna być zbilansowana i dostosowana do wieku dzieci żłobkowych.
13. Posiłki powinny być przygotowywane ze składników wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, pozbawionych szkodliwych substancji chemicznych, konserwantów, barwników, nawozów sztucznych, hormonów i antybiotyków. Posiłki powinny mieć ograniczoną ilość cukru i znacznie ograniczoną ilość soli.
14. Posiłki powinny być oparte na: warzywach (w tym strączkowych) i owocach, pieczywie razowym, orzechach i pestkach, rybach i mięsie z hodowli naturalnych, ekologicznym nabiale.
15. Z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, zupę grochową, bigos, posiłki na bazie fast food, konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
16. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych   
    w razie konieczności - Wykonawca powinien umożliwiać wybór diety z uwzględnieniem np.: nietolerancji pokarmowych.
17. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania.
18. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
19. **Warunki dotyczące jakości przygotowywanych posiłków:**

**Śniadanie:**

* + kuchnia mleczna, kanapki z różnorodnego pieczywa (np.: pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego) z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, dżemu, warzyw,
  + napoje, takie jak m.in: herbata ziołowa, herbata owocowa, kakao, kawa zbożowa, woda mineralna, kompot, soki,
  + warzywa.

**II śniadanie:**

* + owoc i/lub warzywo w postaci drobnych kawałków, może być także w postaci koktajlu na bazie jogurtu lub mleka,
  + ze względu na krótki odstęp czasowy pomiędzy śniadaniem a obiadem, powinno być lekkie i niezbyt obfite.

**Obiad:**

* + zupa, drugie danie, napój,
  + jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; co najmniej trzy razy w tygodniu posiłek mięsny,   
    do każdego posiłku surówka. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione   
    o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron),
  + potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym lub warzywnym, posiłki nie mogą być przygotowywane   
    z półproduktów.

**Podwieczorek:**

* + powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków,
  + kasza jaglana lub ryż z owocami lub warzywami, kisiel z owocami, galaretka z owocami, mus owocowy, budyń z owocami, warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko, ciastka pełnoziarniste, koktajle, owoce, sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników,
  + napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, herbata, kompot.