**Publiczne Przedszkole Nr 1 w Busku-Zdroju, ul. podpułkownika Srogiego 1, 28-100 Busko-Zdrój**

**Załącznik nr 7b 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 2026 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. 8:40, - 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 8:30 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, 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 – 250 ml,
* ser żółty – 25 g,
* wędlina- 20 g,
* parówki – 40 g,

• dżem – 10 g,

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

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

**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/–140g

* kopytka/makarony z dodatkami/pierogi–220g
* naleśniki -220g
* sztuka mięsa ,potrawka z kurczaka ,pierś z indyka,gulasz– 100-130g,
* paluszki rybne/ filet rybny 90g
* naleśniki, knedle - 220g
* surówka, dodatki warzywne - 80g,
* kompot 200 ml,

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

* owoce (sezonowe) - 100-120 g,
* desery mleczne, budyń, kisiel - 200 ml,
* sałatki owocowe -150 g,
* soki owocowe - 200 ml,
* ciasta, herbatniki, biszkopty, drożdżówki itp. 90- 120g

1. 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.
2. 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.
3. 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)
4. 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.
5. 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
6. Wykonawca winien wydać osobie na stanowisku pomocy nauczyciela posiłki dla dzieci w „opakowaniach zbiorczych”— GIN, przeznaczonych do transportu żywności.
7. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
8. 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.
9. Wykonawca musi posiadać odpowiednie uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
10. 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.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.