**Załącznik nr 7c do SWZ**

**Szkoła podstawowa.**

**Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Stanisława Staszica w Busku-Zdroju, ul. Kościuszki 1, 28-100 Busko-Zdrój**

**NIP: 655-194-05-12, Regon: 000733211**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu   
   i dostarczeniu gorącego posiłku składającego się naprzemiennie z zupy z wkładką albo drugiego dania dla dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Busku Zdroju.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana jest na okres do 12 miesięcy **od dnia 02.01.2026r. do dnia** **31.12.2026r,** z wyłączeniem 2 miesięcy w okresie wakacji.
3. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć około **100** o**biadów**, co daje około **17.000 obiadów;** ilość posiłków może ulec zmianie. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodnie z normami żywienia dzieci i młodzieży, powinny być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, a także winny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków dziennie, a tym samym rocznie. Dostawa obiadów odbywać się będzie w dni nauki szkolnej (określone dla szkoły)   
   tj. od poniedziałku do piątku.
5. Jadłospis winien obejmować:

Codziennie zróżnicowany posiłek w formie:

* obiad:
* jedno danie: (ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.); danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.);

(zupa z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego), surówka lub jarzyny; kompot lub inny napój;

o gramaturze:

* sztuka mięsa lub ryby – 100g.,
* ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g,
* surówki lub jarzyny – 100g.
* pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, potrawka   
  z kurczaka, itp. – 200g
* Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty i certyfikaty. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). Dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt;
* Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na adres Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Stanisława Staszica w Busku-Zdroju, ul. Kościuszki 1, 28-100 Busko - Zdrój;
* Jadłospis układany będzie przez wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych z zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także winny uwzględniać polską tradycję kulinarną. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach, wartość kaloryczną oraz wykaz alergenów zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. Jednocześnie jadłospis winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

1. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików), zakłada się konsultacje z rodzicami. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Posiłki powinny być przygotowywane o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci;
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.0.2021 t.j., normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia Żywności, zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów;

* Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należy wydanie posiłków oraz sprzątanie, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków;
* Zamówienie będzie realizowane **od dnia 02.01.2026r. do dnia 31 grudnia 2026r.,** a dokładny termin rozpoczęcia świadczenia usługi podany zostanie przez Zamawiającego na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć w szkole na wskazany przez Wykonawcę numer telefonu;
* Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczania posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w szkole. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie;
* Ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego pakietu posiłków dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie przez pracowników szkoły do godziny 8:10 w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę pakietów posiłków;
* Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia;
* Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy;
* Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzona przez Wykonawcę podczas wykonania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ochrony ppoż. oraz higieniczno-sanitarnych. Wykonawca odpowiada za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych). W przypadku awarii, stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku lub innych nieprzewidywalnych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł;
* Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu;

1. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomiczne i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
2. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia,   
   z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika szkoły.
3. Posiłki należy dostarczać w następujących porach:

- obiad, w każdy dzień nauki szkolnej (ustalone dla szkoły) między godziną 11:00 -11:20

1. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego łącznie z napełnianiem termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych
2. Posiłki musza być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadające wymagane atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku.
3. Transport posiłków musi być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych.
4. Dokładną liczbę posiłków na dany dzień Zamawiający będzie podawał Wykonawcy telefonicznie do godziny 08:00 dnia poprzedniego. Posiłki zamawiane będą również wg diet np. dieta lekkostrawna lub inna w przypadkach zalecanych przez lekarza.
5. Wykonawca będzie konsultował jadłospisy dekadowe ze wskazanym pracownikiem szkoły.  
   Przyjęte do realizacji jadłospisy nie będą mogły ulec zmianie. W jadłospisach, które będą opracowywane w trakcie realizacji umowy należy brać pod uwagę święta kościelne i okolicznościowe.
6. Odpadki konsumpcyjne zabierane będą przez Wykonawcę w ciągu tego samego dnia.
7. Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny zabezpieczyć Szkołę w suchy prowiant na 2 dni na okoliczność sytuacji, które nie pozwolą Wykonawcy na dostarczenie posiłków w obowiązujących terminach.
8. W ilościach dostarczanych posiłków Wykonawca winien uwzględnić około 10% dodatkowej ilości zupy, ziemniaków, pieczywa i mleka, które stanowić będą tzw. dożywianie wychowanków.
9. Wymienione w niniejszej specyfikacji wymagania Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić przy sporządzaniu oferty oraz przy ustalaniu ceny oferty.
10. W przypadku zastrzeżeń co do wartości smakowych, ilościowych i świeżości dostarczonych posiłków Wykonawca dokona wymiany dostarczonych posiłków na koszt własny.
11. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zobowiązany jest do zamiany dla określonej liczby wychowanków całodziennego wyżywienia na suchy prowiant oraz dostarczenie go na dzień wcześniej.   
    O zaistniałej sytuacji Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej dwa dni wcześniej.

**Oddział przedszkolny.**

**Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Stanisława Staszica w Busku-Zdroju, ul. Kościuszki 1, 28-100 Busko-Zdrój**

**NIP: 655-194-05-12, Regon: 000733211**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu   
Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie po 3 posiłki (śniadanie, obiad – pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla dzieci w wieku 5-6 lat, w ilości nie większej niż 20 dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Busku-Zdroju.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana jest na okres 12 miesięcy od dnia **02.01.2026r**. do dnia **31.12.2026r.**
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć nie więcej niż **20** o**biadów**, co daje **2080 obiadów;** ilość posiłków może ulec zmianie. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodnie z normami żywienia dzieci i młodzieży, powinny być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, a także winny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie o godzinie 9.00, o godzinie 12.00 do jadalni   
   w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 1 w Busku-Zdroju, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w dni nauki dla oddziału przedszkolnego PSP 1 w Busku-Zdroju (określone dla oddziału przedszkolnego) z wyłączeniem świąt. Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie między Świętami Bożego Narodzenia, Świętami Wielkanocnymi oraz w czasie ferii zimowych i ferii letnich.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
   1. przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
   2. dostarczenie i wydanie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
   3. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
   4. odbieranie termosów i pojemników
   5. mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy.
5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
7. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
8. Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.
9. Jadłospis winien obejmować:

* Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność   
  i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
* Dzienny jadłospis obejmuje: **pierwszy posiłek:** kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem lub masło orzechowe do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zmówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku; **drugi posiłek**: pożywna zupa, drugie danie, napój( kompot, sok, woda mineralna), **trzeci posiłek:** podwieczorek: owoc (w całości), bułka słodka, batonik, ciastko, kanapka, napój (sok).
* Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,
* Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

1. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka,
2. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Busku-Zdroju . Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.
3. Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.
4. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
   * doboru posiłków,
   * barwy,
   * smaku i zapachu,
   * konsystencji,
   * sposobu przyrządzenia potraw,
5. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności   
   od indywidualnych potrzeb dzieci.
6. Standardy żywienia:

* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków   
  o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
* Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-6 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.
* Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
* Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.
* Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 800 do 1000 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
* Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.
* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
* Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
* Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
* Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
* Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów w konserwach np. ryby z puszki.
* Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

1. Sposób dostawy:

* Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
* Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
* Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

1. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego łącznie z napełnianiem termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych
2. Posiłki muszą być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadające wymagane atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku.
3. Transport posiłków musi być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych.
4. Dokładną liczbę posiłków na dany dzień Zamawiający będzie podawał Wykonawcy telefonicznie do godziny 10:00 dnia poprzedniego. Posiłki zamawiane będą również wg diet np. dieta lekkostrawna lub inna w przypadkach zalecanych przez lekarza.
5. Wykonawca będzie konsultował jadłospisy dekadowe ze wskazanym pracownikiem.

Przyjęte do realizacji jadłospisy nie będą mogły ulec zmianie. W jadłospisach, które będą opracowywane w trakcie realizacji umowy należy brać pod uwagę święta kościelne i okolicznościowe.

1. Odpadki konsumpcyjne zabierane będą przez Wykonawcę w ciągu tego samego dnia.
2. Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny zabezpieczyć oddział przedszkolny w PSP Nr 1 w   
   Busku-Zdroju w suchy prowiant na 2 dni na okoliczność sytuacji, które nie pozwolą Wykonawcy na dostarczenie posiłków w obowiązujących terminach.
3. W ilościach dostarczanych posiłków Wykonawca winien uwzględnić około 10% dodatkowej ilości zupy, ziemniaków, pieczywa i mleka, które stanowić będą tzw. dożywianie wychowanków.
4. Wymienione w niniejszej specyfikacji wymagania Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić przy sporządzaniu oferty oraz przy ustalaniu ceny oferty.
5. W przypadku zastrzeżeń co do wartości smakowych, ilościowych i świeżości dostarczonych posiłków Wykonawca dokona wymiany dostarczonych posiłków na koszt własny.
6. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zobowiązany jest do zamiany dla określonej liczby wychowanków całodziennego wyżywienia na suchy prowiant oraz dostarczenie go na dzień wcześniej.   
   O zaistniałej sytuacji Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej dwa dni wcześniej.