

Nazwa zadania: Zakup usługi cateringu dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego nr 1 w Nowej Rudzie z siedzibą przy ul. Kłodzkiej 7 w Nowej Rudzie.

Przedmiotem zamówienia jest: usługa cateringu - przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, które uczęszczają do Żłobka Miejskiego nr 1 w Nowej Rudzie przy ulicy Kłodzkiej 7.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad (dwa dania) i podwieczerek dla grupy 42 dzieci. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi określa się na dzień 27.01.2021 r. Termin zakończenia przedmiotu zamówienia 31.01.2023 r. Posiłki będą dostarczane w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.

Zamawiający szacuje wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.:

-śniadania – 42 dzieci x 531 dni = 22 302 szt.

-II śniadanie - 42 dzieci x 531 dni = 22 302 szt.

-obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 42 dzieci x 531 dni = 22 302 szt.

-podwieczerek – 42 dzieci x 531 dni = 22 302 szt.

Szacowana wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmianie co nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:30 dzień wcześniej.

Wymagane godziny dostarczania posiłków:

godz. 7:30 - I śniadanie

godz. 10:00 - II śniadanie

godz. 11:30 - Obiad

godz. 14:30 - Podwieczerek

Zamawiający dopuszcza dostarczenie posiłków w dwóch transportach w godz. 7:30 - I i II śniadanie, godz. 11:30 – obiad i podwieczerek jeśli będzie to możliwe i nie wpłynie na jakość dostarczanych posiłków.

Jadłospis na 1 dekadę (okres 10 dni) obejmuje:

| | Grupa produktów | Racja pokarmowa żywienia w żłobku dla dzieci od 1 do 3 lat | Orientacyjne wielkości porcji |
|-----------|-------------------------------------|---|--|
| 1. | Produkty zbożowe i ziemniaki | | |
| | pieczywo mieszane | 25 g | 10x/dekada (ok. 1 kromka/dziecko - 20-25g na śniadanie lub podwieczerek i ewentualnie w formie grzanek do zup 5g/porcję) |

| | | | |
|-----------|---------------------------------------|-------|---|
| | mąka, makarony | 15 g | 1-3x w dekadzie jako podstawa śniadania (makaron suchy 10-15g/dziecko), np. makaron/kluski lane na mleku; 1-2x w dekadzie jako podstawa II dania obiadowego (makaron suchy 20g/dziecko lub potrawy mączne); w pozostałe dni – dodatek technologiczny do dań |
| | kasze, ryż, płatki śniadaniowe | 19 g | 5-7x w dekadzie jako podstawa śniadania (10-15g suchego produktu/dziecko); 2-3x w tygodniu jako podstawa II dania obiadowego (20g suchego produktu/dziecko); w pozostałe dni (w których do II dania zaplanowano ziemniaki) jako dodatek do zup lub podwieczorków |
| 1a. | Ziemniaki | 80 g | 2-3x/tydz. (max.5x/dekada) po 100g produktu rynkowego jako baza II dania (straty ok.20%), w pozostałe dni 60g produktu rynkowego (zupy, sałatki) |
| 2. | Warzywa i owoce | | |
| | Warzywa | 200 g | codziennie w każdym posiłku |
| | Owoce | 200 g | codziennie w każdym posiłku |
| 3. | Mleko i produkty mleczne | | |
| | mleko (w tym mleko modyfikowane) | 300 g | codzienna porcja mleka do śniadania: na zupę mleczną (8x w dekadzie): 180-200ml + napój mleczny (2x w dekadzie) 200ml. Pozostała ilość w dekadzie śr. 100 ml/dzień: w tym 1-2x w tygodniu (porcja 180-200ml) mleko/ napój mleczny do podwieczorku; w pozostałe dni jako dodatek technologiczny do potraw: np. naleśników itp. |
| | mleczne napoje fermentowane | 50 g | 2x/tydz. po 100g/dziecko jako baza (np. koktajlu) + codziennie jako dodatek technologiczny |
| | sery twarogowe | 12 g | 2x/tydz. po 30g/dziecko jako baza past śniadaniowych lub dodatek do II dań obiadowych lub podwieczorków |
| | sery podpuszczkowe | 2 g | 1x /tydz.7-10g lub 2x/tydz. 5-7g (np. wiórki), w tym ser żółty i mozzarella |
| 4. | Mięso, wędliny, ryby oraz jaja | | |

| | | | |
|-----------|---------------------|----------------|--|
| | mięso/drób/wędliny | 23 g | mięso/drób: 6x/dekada po 35g surowca bez kości przed obróbką (30g+15% straty); w tym: 2-3x w dekadzie mięso czerwone; 3-4x w dekadzie drób; (w praktyce średnio 3x drób i 3x m. czerwone) wędliny lub pasty mięsne do śniadania (wyrób własny) 2x/dekada po 10g; praktyczna ilość średnia na 1 dziecko/dzień (g) 10,5g mięso /10,5g drób/2g wędliny dopuszczalna ilość średnia na 1 dziecko/dzień (g) przy układzie 3-4x drób i 2-3x mięso czerwone: 7-10,5g mięso /10,5-14g drób/2g wędliny |
| | Ryby | 10 g | Do II dania: 3x/dekada po 33g (świeża)/35g (mrożona)/dziecko (lub inne posiłki) |
| | Jaja | 1/3 szt. (15g) | w praktyce 1-2szt/tydzień; 3-4 szt. w dekadzie |
| 5. | Tłuszcze | | |
| | Zwierzęce | 5 g | dodatek do kanapek i/lub do potraw ilość z uwzględnieniem śmietany 1g śmietany 18% odpowiada 0,2g masła; 1g śmietany 12% odpowiada 0,15g masła |
| | Roślinne | 7 g | dodatek do potraw/sałatek |
| | Cukier i słodycze | do 10 g | z uwzględnieniem miodu i dzemu |
| | Sól g/dziecko/dzień | max. 1,4 g | |

Usługa powinna spełniać następujące warunki:

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno- mięsnym,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy,

gołąbki) oraz MOM (mięso oddzielane mechanicznie), z gwarancją świeżości artykułów i produktów

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne, posiadającym odpowiednie pozwolenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej- epidemiologicznej w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura w momencie dostarczenia: zupy winna wynosić 70⁰C, drugiego dania 65⁰C, płynów 80⁰C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 3-4⁰C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości. Pojemniki będą odbierane najpóźniej w kolejnym dniu dostawy posiłków.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.

Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania oraz dostarczenia posiłku.