

Opis przedmiotu zamówienia

Żłobek Gminny Maluszek Krzymów

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia dzieci (catering) w tym: I śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek;
Przewidywana całkowita liczba zestawów posiłków: 20 dzieci x 20 dni w miesiącu x 12 miesięcy bieżącego funkcjonowania = 4800 zestawów posiłków. Przy założeniu 90% frekwencji dzieci faktyczna przewidywana ilość zestawów posiłków to 4320.
- 2) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
Pozostałe kody CPV: 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55521200-0 usługi dowożenia posiłków, 55520000-1 usługi dostarczania posiłków.
- 3) Świadczenie usługi będzie odbywało się zgodnie z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 poz. 1154).
- 4) Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek do żłobka przy ul. Głównej 49, 62-513 Krzymów.
- 5) Usługa będzie dotyczyć 20 dzieci uczęszczających do żłobka.
- 6) Określona w zapytaniu ilość posiłków (dzienna 20) może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
- 7) Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków.
- 8) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora żłobka. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 7.10. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- 9) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt.
- 10) Godziny dostarczania posiłków: według ustaleń z Zamawiającym.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

- 12) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz.U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywnienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
- 13) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 14) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 15) Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
- 16) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
 - z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupełną grzybową, zupełną pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:
 - ✓ Dwudaniowy obiad: zupa - 300ml, danie mięsne - 50gram, kasza, ryż, ziemniaki - 100 gram, surówka lub jarzynka - 50 gram
 - ✓ Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).
- 17) **Do obowiązków Zamawiającego realizowanych przez personel własny należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania**
- 18) **Zamawiający oświadcza, iż naczynia na których będą podawane posiłki dzieciom (talerzyki, sztućce, kubki) będzie posiadał we własnym zakresie.**
- 19) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 20) Cena zostanie obliczona w taki sposób, że będzie to cena stała bez względu na fakt czy posiłek będzie przygotowany dla grupy wiekowej dzieci 1 roku życia czy dla starszych dzieci do lat 3 oraz bez względu na to jaka będzie frekwencja w danym

dniu. Cena będzie zawierała nadto wszelkie podatki, opłaty i koszty wynikające z realizacji zamówienia.

- 21)** Wykonawca będzie wystawiał fakturę za dostarczone posiłki w danym miesiącu nie później niż do 5-go dnia miesiąca następnego. Do faktury dołączana będzie specyfikacja określająca ilość wydawanych posiłków. Należności z tytułu realizacji umowy, płatne będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 14 dni od dostarczenia faktury.