Opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest:** Świadczenie usług cateringu - przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla dzieci w wieku od 8 miesiąca do 3 lat, które uczęszczają do Przyzakładowego Żłobka „Uniwersyteckie Maluchy” przy ul.Karowej 14/16 lokal 11 , 00-324 w Warszawie.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (zupa + drugie danie + kompot) i podwieczorek dla grupy 15 dzieci. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi określa się na dzień 02.01.2025 r. Termin zakończenia przedmiotu zamówienia 31.12.2026 r.

Posiłki będą dostarczane w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.

Żłobek nie prowadzi działalności w dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni wolne od pracy ustalone dla pracowników Uniwersytetu Warszawskiego niebędących nauczycielami akademickimi Zarządzeniem Rektora Uniwersytetu Warszawskiego, wydawanym każdego roku i ogłaszanym w Monitorze Uniwersytetu Warszawskiego.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok | Śniadania | Obiady (zupa + drugie danie + kompot) | Podwieczorki | Razem |
| 2025 | 15 dzieci x 250 dni= 3750 | 15 dzieci x 250 dni= 3750 | 15 dzieci x 250 dni= 3750 | 11250 |
| 2026 | 15 dzieci x 252 dni= 3780 | 15 dzieci x 252 dni= 3780 | 15 dzieci x 252 dni= 3780 | 11340 |
|  | | | | 22590 |

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 mailowo.

Łączna ilość posiłków na dany dzień ustalana i zamawiana jest mailowo lub telefonicznie do godz. 10.00 na dzień przed terminem dostawy, a w dni poświąteczne do godz. 8.00 w dniu dostawy.

W przypadku niskiej frekwencji dzieci zagwarantowanie dostawy nawet 1 posiłku dziennie.

Zamawiający dopuszcza dostarczenie posiłków w dwóch transportach w godz. 8:30 - śniadanie; godz. 11:30 – obiad i podwieczorek jeśli będzie to możliwe i nie wpłynie na jakość dostarczanych posiłków.

**Charakterystyka przygotowywanych posiłków dla dzieci żłobkowych. Oparte o normy żywienia Narodowego Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie z 2017r :**

1. Śniadanie powinno być oparte na mleku lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowane) lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo.

Śniadanie ok 300 kcal (Zupa mleczna/napój mleczny 300 ml, kanapka z dodatkiem warzyw 180 g)

2. Zupy należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw („włoszczyzna”), z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych, zupa ogórkowa (ogórki kiszone) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu.

Zupa ok 150 kcal (300 ml)

3. Drugie danie obiadowe powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło). Do drugiego dania zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców lub niegazowaną wodę źródlaną (może być z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców).

Drugie danie ok 400 kcal (350 g )

Kompot z owoców 200 ml

4. Podwieczorek stanowi uzupełnienie puli energetycznej i odżywczej żłobkowej diety dziecka. Może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami, sałatką i podobnymi produktami

Podwieczorek ok 210 kcal (150g)

**Usługa powinna spełniać następujące warunki:**

1. 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 ( bez zawartości kości), ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci innych wyznań (bez wieprzowiny) oraz dla dzieci potrzebującej specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).
2. 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.
3. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. 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 posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
6. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne, posiadającym odpowiednie pozwolenie od Państwowej Inspekcji Sanitarno- 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 75C, drugiego dania 65C, płynów 80C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 3-4C.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć gotowe półprodukty do przygotowania kanapek (chleb, masło, pokrojona wędlina, umyte i pokrojone warzywa, pasty).
8. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
9. 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.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
12. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
13. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dokonania przerwy w realizacji usługi (zamknięcie Żłobka) w przypadku:
14. awarii sieci przesyłowych, urządzeń w budynku lub lokalu;
15. remontu lokalu lub części lokalu;
16. innych przyczyn utrudniających lub uniemożliwiających funkcjonowanie Żłobka;
17. wejścia w życie przepisów prawa powszechnego ograniczających działalność Żłobków lub decyzji władz Uniwersytetu Warszawskiego w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 lub innych chorób.
18. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania oraz dostarczenia posiłku.