

Opis przedmiotu zamówienia

**„ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZENIA
TRANSPORTEM WYKONAWCY POSIŁKÓW DLA DZIECI W MIEJSKIM ŻŁOBKU W MŁAWIE
NA ROK 2025”**

Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia transportem Wykonawcy posiłków dla dzieci w Miejskim Żłobku w Mławie w 2025 roku w tym: śniadanie, obiad (zupa i II danie), podwieczorek.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczanie: trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu dwudaniowego oraz podwieczorku dla dzieci żłobkowych 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku. W każdym posiłku powinna być porcja warzyw i owoców oraz dwie porcje mleka w każdym dniu. Do posiłków Wykonawca będzie wydawał kompot, sok, wodę z cytryną, kawę z mlekiem, kakao lub herbatę.
2. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy wyniesie: 15 000 śniadań; 15 000 obiadów(dwudaniowych); 15 000 podwieczorków. Obliczone dane opierają się na frekwencji dzieci żłobkowych. Dokładne liczby posiłków będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Miejskiego Żłobka w Mławie lub z osobą przez niego upoważnioną, z uwzględnieniem kalendarza roku szkolnego.
3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:
 - a) śniadanie: godz. 8.00 - 8.30,
 - b) obiad: godz.11.00 -11.30,
 - c) podwieczorek: godz.13.30 -14.00.
4. Usługa będzie dotyczyć 60 dzieci uczęszczających do żłobka. Określona w zapytaniu ilość posiłków 15 000 śniadań; 15 000 obiadów (dwudaniowych); 15 000 podwieczorków może ulec zmniejszeniu w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
5. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą, z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy w danym dniu do godz. 8:00.
6. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.
7. 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.
8. Posiłki nie mogą być sporządzane z produktów gotowych (np. mrożone pierogi, paluszki rybne, konserwy itp.), produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, vegeta itp.) wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80 % mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być oddzielone mechanicznie (MOM).

9.Do przygotowywania 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

10.Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

11.Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zapisów art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz.U.2024. poz.338 t.j.)

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

13.Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w ciągu 10 dni, na jadłospisie winny być oznaczone substancje powodujące alergię lub wywołujące alergię oraz reakcję nietolerancji.

b) 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 szkodliwych dla zdrowia.

c)z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food.

d)Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie MOM.

e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

14.Wykonawca w ramach przedmiotu umowy dostarcza:

a) śniadanie - zupa mleczna (takie jak: zacierka na mleku, lane ciasto, makaron, kasza jaglana, kasza manna, jęczmienna, płatki kukurydziane lub potrawy mleczne i mleko – pochodne, kanapka z różnym rodzajem pieczywa, herbata w tym ziołowa lub owocowa, sok, wędlina, pasty w tym: jajeczna, z mięsa/ryb, twarogowa, warzywna, dżem, miód, ser twarogowy/żółty, warzywa i owoce np. pomidor, ogórek, sałata, jabłko, banan, owoce sezonowe itp.;

b) obiad – zupa na wywarach mięsnych (rosół, pomidorowa) i na wywarach warzywnych (ogórkowa, barszcz czerwony, brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana i itp.). drugie danie: ziemniaki, zamiennie ryż, różne rodzaje kasz, kopytka, makaron, dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, pulpety rybne, kotleciki rybne, pulpety mięsne, kotlety z piersi z kurczaka, gulasz, pierogi (leniwe, z serem, z mięsem, z mięsem i kapustą) naleśniki, knedle, gołąbki, makaron ze serem, makaron z musem owocowym itp., surówka, warzywa na parze, kompot, sok itp.;

c) podwieczorek - kanapka, ciasto domowe raz w tygodniu takie jak: ciasto z owocami, marchewkowe, szarlotka, babka piaskowa itp., desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), herbata, napój mleczny, sok ze świeżych owoców itp. a w przypadku ciepłych dań: kisiel, budyń, panna cotta, galaretką z owocami, kakao, itp.

15. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

16. Cena zostanie obliczona w taki sposób, że będzie to cena stała bez względu na fakt czy posiłek będzie przygotowany dla grupy wiekowej dzieci do 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.

Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:

- a) posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca posiada decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- b) terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
- c) przygotowywania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- d) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. ze zm.)
- e) każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach,
- f) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
- g) w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergią pokarmową.