

Szczegółowy opis zamówienia usługi
w ramach realizacji projektu pn. „Niepubliczny Żłobek „Tęczowa Dolina” w Pilźnie”
nr projektu RPPK.07.04.00-18-0040/19

1) Zamówienie obejmuje dostawę maksymalnie 50 zestawów posiłków dziennie (śniadanie, zupa, II danie oraz deser/podwieczorek, napoje) dla dzieci w żłobku w okresie od 03 lutego 2020 r. do 31 stycznia 2022 r. z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy.

Obiady dostarczać należy do siedziby żłobka w Pilźnie przy ul. Niepodległości 25 w godzinach:

- a) Śniadanie pomiędzy godz. 8:00-8:30
- b) Obiad pomiędzy godz. 11.00-12.00.

2) Zamawiający informuje, że codziennie; do godziny 9:00 będzie informował o ilości obiadów i deserów/podwieczorków na dany dzień; do godziny 18:00 poprzedniego dnia o ilości śniadań na dzień następnny.

3) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

4) Ilość i wielkość zamawianych posiłków wskazana w zapytaniu ofertowym stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż maksymalna wskazana w zapytaniu ofertowym, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością posiłków wskazanych w zapytaniu ofertowym, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu miesięcznego protokólnego odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

5) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) przygotowania i dowozu posiłków w okresie obowiązywania umowy do miejsca, w którym będzie prowadzony żłobek,
- b) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, z uwzględnieniem dostawy posiłków dla dzieci w wieku żłobkowym tj. 20. tygodnia do 3. roku życia,
- c) przestrzegania przepisów prawnych w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

- d) przestrzeganie przepisów prawnych zgodnie z zapisami ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 min. art. 22 Dz. U. 2011 Nr 45 poz. 235 (wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie)
- e) świadczenia usług cateringowych w jednorazowych naczyniach,
- f) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w godzinach ustalonych w harmonogramie,
- g) codziennego odbioru pozostałości wyżywienia i innych odpadów powstałych w wyniku organizacji wyżywienia.

6) Śniadanie powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby lub pasty kanapkowe przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno być urozmaicone: pszenne, pszenno-żytnie, razowe, graham. Kanapki powinny zawierać dodatek warzywny - zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być mleko lub kakao.

Obiad powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku 1-3 lat, to jest około 300 kcal:

- obiad powinien składać się z dwóch dań i kompotu.
- pierwsze danie obiadu powinna stanowić zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kiełbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu.
- drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe - mięso, ryby, jaja, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt. W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc - w przypadku braku surówki).
- w każdy piątek mają być dania bezmięsne. Należy pamiętać, aby w każdym posiłku głównym występowało białko pełnowartościowe.
- posiłki powinny być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku 1-3 lat (bez ostrych przypraw i dużych ilości soli, tłuszczu, cukru).

Podwieczorek powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka (takie jak budyń lub napój mleczny: kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.

Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa).

W przypadku uczęszczania do żłobka dzieci alergicznych posiłki należy przygotowywać dla

nich oddzielnie (zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania takich informacji w trakcie trwania umowy)

7) Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

8) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

9) Wykonawca posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

10) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

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

12) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

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

14) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tyg. życia do 3 lat, nie mogą być wykonywane z półproduktów.

15) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres minimum 5 dni i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 3 dni przed okresem jego obowiązywania.

Wynagrodzenie za usługę będzie płatne miesięcznie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury (rachunku), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.