

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie usług 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 ul. Kłodzkiej 7.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad (zupa + drugie danie + kompot) i podwieczorek dla grupy 42 dzieci. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi określa się na dzień 01.06.2025 r. Termin zakończenia przedmiotu zamówienia 31.05.2026 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 251 dni = 10 542 szt.

-II śniadanie – 42 dzieci x 251 dni = 10 542 szt.

-obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 42 dzieci x 251 dni = 10 542 szt.

-podwieczorek – 42 dzieci x 251 dni = 10 542 szt.

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. Ostateczna liczba posiłków zostanie przesłana wykonawcy w postaci wiadomości SMS przez aplikację, w której rodzice zgłaszają nieobecności dziecka do godziny 20:00 dnia poprzedzającego dostawę.

Wymagane godziny dostarczania posiłków:

godz. 7:30 - I śniadanie

godz. 9:30 - II śniadanie

godz. 11:00 - Obiad

godz. 14:30 - Podwieczorek

Zamawiający dopuszcza dostarczenie posiłków w dwóch transportach w godz. 7:30 - śniadanie i II śniadanie; godz. 11:00 – obiad i podwieczorek jeśli będzie to możliwe i nie wpłynie na jakość dostarczanych posiłków.

Modelowa całodzienna racja pokarmowa dla dzieci w wieku 1 -3 lat

	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 podwieczorek 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 słodczyce	do 10 g	z uwzględnieniem miodu i dżemu
	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-mięsny (bez zawartości kości), 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 posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z przygotowanym przez Intendenta Żłobka Miejskiego nr 1 jadłospisem na okres 10 dni, który dostarczany będzie do wykonawcy 7 dni przed planowanym terminem wykonania.

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 75⁰C, drugiego dania 65⁰C, płynów 80⁰C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 3-4⁰C.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć gotowe półprodukty do przygotowania kanapek (chleb, masło, pokrojona wędlina, umyte i pokrojone warzywa, pasty).

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

Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania