

Usługa CATERINGU - Przygotowanie i dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1
w Starogardzie Gdańskim

Opis przedmiotu zamówienia:

Zamawiający:

Miejskie Przedszkole Publiczne Nr 1 w Starogardzie Gdańskim, ul. Sienkiewicza 19, 83-200
Starogard Gdański.

Nr REGON-388643740

NIP: 5922285315

Nr tel.: 585625489

e-mail: sekretariat@mpp1.starogard.pl

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1, ul. Sienkiewicza 19 w Starogardzie Gdańskim.
2. W ramach usługi Wykonawca zapewni posiłki dla: 175 dzieci w wieku przedszkolnym 3 - 6 lat w Miejskim Przedszkolu Publicznym Nr 1 w Starogardzie Gdańskim.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje Usługę Cateringu - przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 175 dzieci w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.
4. Posiłki będą dostarczane w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolu w godzinach:
 - a) śniadania - godz. 8:00;
 - b) obiad - godz. 11.30
 - c) podwieczorek - godz. 13.15.
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy (z uwzględnieniem absencji dzieci), tj.:
Od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. - 229 dni tj. 31.020 śniadań, 31.020 obiadów i 31.020 podwieczorków.

6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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) oraz obejmować:

a) śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata, jogurt itp.;

b) obiad – zupa plus kopytka, makaron, naleśniki, pierogi leniwe, kasza z owocami itp. lub drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) oraz dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, kompot lub napój;

c) podwieczorek - kanapka lub ciasto i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny, przeciery, koktajle itp., woda mineralna, suszone owoce.

7. Pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, zbożowe produkty nie mogą zawierać więcej niż: 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko smakowe, mleko acidofilne, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów nie mogą zawierać więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

8. Wykonawca ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres co najmniej 10 dni najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady świadczenia usług; zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

Gramatury do posiłków dla dzieci w wieku 3-6 lat o zapotrzebowaniu energetycznym 1400kcal/doba

pieczywo	70g
masło	10g
dodatek do śniadania (np.: ser, wędlina, pasta do pieczywa)	40g
warzywa do śniadania	30g*
jajko	50g
jogurt naturalny z dodatkami	150g+70g
jajecznica + dodatek	50g+5g

napój mleczny	250 ml
zupa mleczna	200ml+(30g dodatek)
owsianka na mleku z dodatkiem(owocem)	250g
kasza na mleku z dodatkiem (owocem)	250g
koktajl np. na maślanec z dodatkiem (owocem, płatkami owsianymi), który nie zawiera więcej niż 13,5 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia	250g
kaszka manna z dodatkiem(owocem)	250g
zupa	300 ml
porcja mięsa	80g
ryba pieczona bez panierki	120g
kotlet rybny	120g
pulpety rybne/mięsne w sosie	120g
gołąbki z mięsem w sosie	150g
potrawka z drobiu	150g
sos (jako dodatek do porcji mięsa)	60 ml
polewa	60 ml
dip	30 ml
gulasz z mięsem	110 g
sos bezmięсны (samodzielny)	100g
ziemniaki	160g
kasza	150g
makaron	150g
kluski/kopytka	150g
knedle	3 szt
pierogi	4 szt
naleśniki z dodatkami	250g
zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami	220g
dania jednogarnkowe	200 g
kompot	200ml
surówka/warzywa	60-80g**

podwieczorek	150g***
podwieczorek-ciasto lub ciasteczka które nie zawierają więcej niż 15 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia	1 porcja lub 3 szt
podwieczorek-placuszki z dodatkiem	100g
podwieczorek-pieczyno i dodatek	30g/30g
podwieczorek-owoc i dodatek	100g/10g
podwieczorek-kisiel/jogurt/pudding+dodatek	150 g-120 g+30g
galaretka z dodatkami	150g
pieczone jabłko z dodatkiem	150g
woda/herbata	bez ograniczeń
sok/kompot	150 ml
owoce/winogrona/ananas-melon	1 szt/10 szt/plaster
sałatka owocowa z dodatkami	150g+10g
orzechy/migdały/pestki dyni	10 g

*- ilość uzależniona w danym dniu od obecności innych warzyw i dodatków

**-ilość surówki uzależniona w danym dniu od obecności innych warzyw i dodatków warzywnych w jadłospisie

***-najczęściej 150 g jeśli owoc lub koktajl/kisiel, budyń bez dodatków.

10. Wykonawca dostarcza *punktualnie* 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 i zgodne z Rozporządzeniem, o którym mowa w pkt 6.

11. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

12. Wykonawca powinien posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez *Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego*.

13. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi *Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej*.

14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, *punktualnie*.

15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie

konieczności.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej, zgodnie z frekwencją deklarowanej liczby dzieci.

17. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

18. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

19. Zamawiającemu przysługuje prawo do zmniejszenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy (w szczególności w miesiącu lipcu 2025 r., w tym miesiącu wakacyjnym przedszkole jest nieczynne).

20. Wykonawca codziennie dostarcza 175 śniadań. Zamawiający zobowiązuje się podać liczbę dzieci w danym dniu do godz. 8.30 w celu dostarczenia właściwej ilości pozostałych posiłków (obiad, podwieczorek) tego dnia (sms, e-mail, kontakt bezpośredni lub telefoniczny).