

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na zapewnieniu całodziennego wyżywienia dzieci uczęszczających do żłobka „Zielony słonik” prowadzonego przez Państwową Szkołę Wyższą im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
2. Wyżywienie obejmuje 32 dzieci w wieku od roku do 3 lat.
3. Codzienne wyżywienie dla jednego dziecka składa się z trzech posiłków: śniadania, dwudaniowego obiadu i podwieczorka.
4. Dzienny jadłospis obejmuje:
 - 4.1. Śniadanie: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne, kanapka, owoc/warzywo, herbata.
 - 4.2. Obiad: zupa, drugie danie, surówka, kompot lub sok.
 - 4.3. Podwieczorek: kanapka lub słodka bułka (ciasto), desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), herbata lub napój mleczny.
5. Przykładowe zestawy / posiłki w jadłospisie:
 - 5.1. Śniadanie:
 - 5.1.1. Kleik ryżowy, pieczywo mieszane z masłem, pasta drobiowa ze szczypiorkiem pomidor, herbata z cytryną.
 - 5.1.2. Kleik ryżowy, bułka z masłem pietruszkowym, pasta z wędliny drobiowej, herbatka ziołowa.
 - 5.1.3. Płatki jęczmienne na mleku, pieczywo z masłem, pasta z makreli, ogórek, kawa z mlekiem.
 - 5.1.4. Jajecznica ze szczypiorkiem, herbatka z melisy.
 - 5.1.5. Zacierka na mleku, bułka z masłem rzodkiewkowym, pasta z wędliny, jaj i cebuli, napój ziołowy, pomidor, marchew w cząstkach.
 - 5.1.6. Kaszka wieloowocowa, bułka z wędliną i szczypiorkiem, herbatka.
 - 5.1.7. Płatki gryczane na mleku, pieczywo z masłem szczypiorkowym, parówka na gorąco, pomidor, kakao.
 - 5.1.8. Kaszka morelowa, twaróg z marchwią.
 - 5.1.9. Płatki kukurydziane na mleku, kanapki z masłem sałatą, szynką i pomidorem, napój ziołowo-miodowy.
 - 5.1.10. Kasza manna na mleku, chleb z masłem, twaróg z truskawkami, herbata miętowa.
 - 5.2. Dwudaniowy obiad: zupa, drugie danie, surówka, kompot lub sok:
 - 5.2.1. Zupa ogórkowa, ziemniaki, rolada z indyka w sosie koperkowym, buraczki z jabłkiem, sałata zielona z olejem kompot wiśniowy, kompot owocowy.
 - 5.2.2. Zupa koperkowa, ziemniaki potrawka mięsno-jarzynowa, sok pomarańczowy.
 - 5.2.3. Rosół z kluseczkami, ziemniaki, kurczak siekany w jarzynach, brokuły z masłem, sur z marchwi i selera, kompot owocowy.
 - 5.2.4. Kapuśniak, kasza jaglana, gulasz wieprzowy, marchew z groszkiem, mizeria, kompot jabłkowy
 - 5.2.5. Zupa jarzynowa, ziemniaki, pulpety drobiowe w jarzynach, kompot.
 - 5.2.6. Zupa dyniowa z ryżem ziemniaki, królik w sosie śmietankowo-czosnkowym, marchew z chrzanem, buraczki z cebulką, kompot śliwkowy.
 - 5.2.7. Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, klopsiki cielęce w sosie żurawinowym, kapusta włoska z koperkiem, surówka z marchwi z sokiem z cytryny, kompot malinowy,
 - 5.2.8. Barszcz czerwony z jajkiem, ziemniaki, kotleciki drobiowe w sosie porowym, kalafior z masłem sur z marchwi i ananasa, kompot truskawkowy,

- 5.2.9. Zupa fasolowa, ziemniaki, pulpety rybne w sosie jarzynowym, szpinak z masłem i czosnkiem, kompot owocowy.
- 5.2.10. Zupa jarzynowa, naleśniki z serem, koktajl truskawkowy, kompot truskawkowy.
- 5.3. Podwieczorek:
 - 5.3.1. Budyń z kaszy jaglanej, mus jagodowy, napój miętowy.
 - 5.3.2. Jabłecznik, sok marchwiowy.
 - 5.3.3. Biszkopty z jabłkiem, sok marchwiowy.
 - 5.3.4. Jogurt biszkoptowy, herbatnik, jabłko, gruszka.
 - 5.3.5. Racuchy drożdżowe z konfiturą, jogurt owocowy, kompot.
6. Wykonawca musi zapewnić nielimitowane posiłki i napoje tak, by dzieci były syte.
7. Żywienie dzieci winno być oparte na poradniku żywieniowy dziecka w wieku od 1 do 3 roku życia Instytutu Matki i Dziecka.
8. Posiłki winny być sporządzone w takiej formie aby nadawały się do spożycia dla dzieci w wieku od roku do 3 lat (np. kanapki pokrojone w małe kawałeczki, zupa zmiksowana itp.).
9. Żaden z posiłków nie może być oparty na mieszankach mlecznych.
10. Wykonawca, zobowiązany jest do przygotowania posiłków według wymagań indywidualnych np.: bezglutenowych, wegetariańskich, przygotowywania posiłków według diet zleczanych przez lekarzy. O konieczności zagwarantowania posiłków według indywidualnych wymagań Zamawiający poinformuje Wykonawcę niezwłocznie po powzięciu informacji.
11. Transport gotowych posiłków na koszt Wykonawcy.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest zadbanie o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).
13. Dostawa posiłków po stronie Wykonawcy. Rozdanie posiłków dla dzieci po stronie Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia, na cały okres trwania umowy, pojemników na odpadki pokonsumpcyjne.
15. Odbiór i utylizacja odpadków pokonsumpcyjnych po stronie Wykonawcy.
16. Ilość posiłków wydanych podczas ostatniego kwartału:
 - 16.1. Październik:
 - 16.1.1. śniadania: 473
 - 16.1.2. obiady: 420
 - 16.1.3. podwieczorki: 420
 - 16.2. Listopad:
 - 16.2.1. śniadania: 397
 - 16.2.2. obiady: 349
 - 16.2.3. podwieczorki: 349
 - 16.3. Grudzień (planowane):
 - 16.3.1. śniadania: 508
 - 16.3.2. obiady: 489
 - 16.3.3. podwieczorki: 489
17. Wykonawca na podstawie doświadczenia zawodowego, informacji określonych w niniejszym postępowaniu dokonać kalkulacji ceny oferty.
18. Wykonawca zobowiązany jest do podania w ofercie ceny ryczałtowej za cały okres realizacji przedmiotu zamówienia niezależnie od ilości dostarczonych faktycznie posiłków.