

Numer postępowania: 1/12/RPMP/2019

---

**Zamawiający:**

Agata Kęska  
Niepubliczne Przedszkole u Cioci Agatki  
Tymbark 326, 34-650 Tymbark  
NIP 7371257636  
tel.: 662210699  
[e-mail: babciajulci@poczta.onet.pl](mailto:babciajulci@poczta.onet.pl)

---

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

---

**I. Informacje ogólne:**

1. Postępowanie finansowane jest w ramach Projektu:

**Żłobek "U Cioci Agatki" w Tymbarku szansą rodziców na powrót na rynek pracy,**

realizowanego w ramach Działania 8.5 Wsparcie na rzecz łączenia życia zawodowego z prywatnym.

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z wytycznymi dotyczącymi Zasady rozeznania rynku w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 WYTYCZNE PROGRAMOWE INSTYTUCJI ZARZĄDZAJĄCEJ RPO WM 2014-2020

**II. Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia są towary i usługi:

**Przygotowanie i dostarczenie cateringu dla 20 dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat na potrzeby utworzenia Żłobka „U Cioci Agatki” w Tymbarku, na który będą składać się śniadanie, deser, obiad z dwóch dań i kompotu oraz podwieczerek. Pod pojęciem obiadów należy rozumieć:**

- zupełne danie bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, ryba, placki ziemniaczane), kompot;

- zupełne danie mięsne, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron, surówka, kompot.

Na przygotowane posiłki składać się będzie 20 zestawów dziennie.

Zestaw składał się będzie z:

- śniadania,
- deseru,
- zupy i drugiego dania zgodnie z normą żywieniową<sup>1</sup> w przeliczeniu na jedno dziecko co najmniej 500 kcal na zestaw dziennie. Składnikami zestawu obiadowego nie mogą być składniki uznawane za tłuste (>450kcal/100g) za wyjątkiem masła naturalnego i niewskazane dla dzieci w wieku żłobkowym (np. grzyby leśne).
- na gramaturę 1 otrzymanego posiłku (półcatering) składać się będzie: zupa 300ml, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron 150-200 g (3 pełne łyżki lub 1,5 gałki), mięso lub ryba 80g, surówka, jarzyny 100g, naleśniki, kluski, pierogi itp. 200-250g, wkładka mięsna 60g, pieczywo 80g, kompot 200ml.
- podwieczorku.

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.

W ramach usługi przedmiot zamówienia ma zostać dostarczony przez Wykonawcę na miejsce spożycia, tj. Tymbark (Budynek Remizy Strażackiej) w godzinach 7:30-8:30, we wszystkie dni robocze. Przedmiot zamówienia ma być transportowany w przeznaczonych dla żywności opakowaniach zbiorczych o temperaturze umożliwiającej późniejsze porcjowanie i podanie bez dodatkowego podgrzewania zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

Liczba zestawów dla 20 uczestników projektu zamawianych i przypadających na poszczególne miesiące przedstawia tabela:

Miesiąc, rok:	Liczba dni roboczych:	Liczba zamówionych posiłków miesięcznie:
02.2020	20	400
03.2020	22	440
04.2020	21	420
05.2020	20	400
06.2020	21	420
07.2020	23	460

<sup>1</sup>Wg Szczygieł A. i in.: Normy żywienia IŻŻ, zaktualizowane w 1980 r. Żyw. Człow. I Metab., 10, 2, 143, 1983.

08.2020	20	400
09.2020	22	440
10.2020	22	440
11.2020	20	400
12. 2020	18	360

W okresie przewidzianym zamówieniem zostanie zamówionych **łącznie 4580 zestawów**.

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 03.02.2020 – 24.12.2020

Dokumenty, jakie zobowiązany jest prowadzić Wykonawca i dostarczyć Zamawiającemu do rozliczenia:  
Faktura(y) VAT

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dni i ilości posiłków w sytuacjach szczególnych (np. dłuższa nieobecność dziecka w żłobku).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wrywkowych kontroli jakości oraz zawartości składników w przedmiocie zamówienia przez jednostkę wyspecjalizowaną.

### **III. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

CPV 55321000-6 Usługi cateringowe