

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania partiami posiłków dla maksymalnej ilości 40 dzieci w wieku od 20 tyg. do 3 roku życia, które będą przygotowywane z uwzględnieniem zasad żywienia małego dziecka od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci), w cenach jednostkowych brutto określonych w załączniku nr 2 do zapytania, który stanowić będzie integralną część umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki transportem własnym, na swój koszt, do budynku „Starej Betoniarni” przy ulicy Bierzewickiej 32 w Gostyninie, w ilościach określanych w zamówieniach składanych przez Zamawiającego telefonicznie.
3. Wartość kaloryczna posiłków zgodna z normami dla tej grupy wiekowej.
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w punkcie opieki powinien zawierać: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie) oraz podwieczerek.
5. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:
 - a. śniadania (ser, wędlina, dżem, pomidor, ogórek, zupa mleczna lub kakao-codziennie, parówki, twarożki, pasty, jajka, bułki dwa razy w tygodniu, w pozostałe dni - pieczywo mieszane)
 - b. obiad –zupa + II danie (minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot)
 - c. podwieczerek (jogurt, serek, budyń, kisiel, itp.)
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Jadłospis zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień działania punktu opieki) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych.
8. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej , gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
9. Produkty można stosować zamiennie, to znaczy jednego dnia wykorzystywać np. więcej mięsa, ryb, innego – wędlin. W zależności od dostępności produktów na rynku można też wykorzystywać zamienne produkty o podobnej wartości odżywczej, np. mięso zastąpić mlekiem i jego przetworami.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. z 2010 r. nr 136, poz 914 z późn. zm) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem

Załącznik nr 1
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
do ogłoszenia o zapytaniu ofertowym

Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w prawie higieny żywności i żywienia (Dz.U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia z 2008 r.

11. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 7³⁰ każdego dnia.
13. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia ilości maksymalnej opisanej powyżej.
14. Komplet naczyni wykorzystywane będą zamiennie, tj. po posiłku komplet brudnych naczyń zabierany będzie przez Wykonawcę, myty, wyparzony i ponownie dostarczany do punktu opieki nad dziećmi.
15. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia decyzji zatwierdzającej prowadzenie działalności żywieniowej, wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, właściwy dla siedziby prowadzenia działalności.