Rytro, 04 stycznia 2024 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

1. **Zamawiający:** Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze
2. **Przedmiot zamówienia:** *„Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki przedszkolnej średnio dziennie* *85 posiłków: śniadań, obiadów z napojem (kompotem), podwieczorków do Gminnego Przedszkola Publicznego w Rytrze w roku szkolnym 2023/2024”.*

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie trwania roku szkolnego.

1. **Termin realizacji zamówienia:** II półrocze roku szkolnego 2023/2024: od 12.02.2024 r. do 12.07.2024 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczo-opiekuńczych.
2. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze, Rytro 655, 33 – 343 Rytro   
   Osoba do kontaktu: Dyrektor Przedszkola – Marzena Fałowska, tel. 18 446 90 09.
3. **Kryterium wyboru oferty:** najniższa cena

1.    Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków (śniadanie, dwudaniowych obiadów zupa i drugie danie z kompotem/napojem, podwieczorek ) dla dzieci w ramach żywienia na terenie przedszkola, którego organem prowadzącym jest Gmina Rytro wII półroczu roku szkolnego 2023/2024:
   1. Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze (Rytro 655) – około 85 śniadań, około 85 obiadów, około 50 podwieczorków – dzieci w wieku od 3 lat do 6 lat;
2. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe żywienie dzieci zgodnie   
   z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 lat do 6 lat.
3. Wykonawca oświadcza, że jest uprawiony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
4. Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych posiłków (śniadanie, zupa i drugie danie z kompotem, obiad ) wyniesie 85 sztuk.
5. Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od 12 lutego 2024 r. do 12 lipca 2024 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych-opiekuńczych.
6. W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
7. przygotowywania w ramach prowadzonej działalności śniada, obiadów dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub napojem, podwieczorków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci (temperatura 75 st. Celsjusza dla ciepłych śniadań i zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);
8. przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż   
   600 kcal. i gramaturze:

**- śniadanie** – 280 - 350 kcal polecane są zupy mleczne z dodatkiem produktów zbożowych pełnoziarnistych, np. owsianka, kasza jaglana czy jęczmienna na mleku (mleko spożywcze najkorzystniej o zawartości 2% tłuszczu); napoje mleczne fermentowane, np. jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe; sery i serki twarogowe, sery podpuszczkowe (w ograniczonej ilości); naturalne produkty mleczne. Do smarowania pieczywa stosować masło.  
**- obiad** – 490 - 560 kcal i gramaturze:  
• **zupy** – 250 - 300 gram  
• **drugie danie:** 160 – 350 gram, gdzie w przypadku:  
• ***dania mięsnego lub rybnego*:** ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 100 gram po ugotowaniu, zaleca się ograniczenie mięsa czerwonego i przetworów mięsnych do 350-500 gram w tygodniu na rzecz mięsa drobiowego, ryb, nasion roślin strączkowych i jaj.  
• ***mięso lub ryba*** – nie mniej niż 80 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;  
• ***surówka*** – nie mniej niż 80 gram (do surówek, jako dodatek stosować np. olej rzepakowy, oliwę z oliwek, sojowy, słonecznikowy.   
• ***danie jarskie i półmięsne*** – nie mniej niż 160 i nie mniej niż 250 gram   
W potrawach typu naleśniki, kluski, pierogi, ciasta warto zastępować częściowo mąkę pszenną mąką pełnoziarnistą.  
• ***kompot*** **/ sok** – 250 ml  
**- podwieczorek** – 70 - 140 kcal.

Posiłki przygotowywane dla przedszkola powinny zawierać :  
1) produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;   
2) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produktów zbożowych z tzw. grubego przemiału, np.: pieczywa razowego czy graham, kaszy gryczanej, ryżu brązowego, makaronu pełnoziarnistego, płatków zbożowych lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;   
3) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;   
4) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% (olej rzepakowy lub oliwa z oliwek);   
5) napoje zalecane to oprócz wody nisko i średnio zmineralizowanej, naturalne soki owocowe, warzywne, soki owocowo-warzywne (bez dodatku cukru), napoje mleczne, herbatki owocowe. Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;   
6) każdego dnia były podawane:   
a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,  
b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,  
c) warzywa lub owoce w każdym posiłku (minimum to 400 gram warzyw i owoców dziennie, ale im więcej tym lepiej, z zachowaniem proporcji więcej warzyw niż owoców),  
d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie,   
7) w żywieniu przedszkolnym było podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;   
8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

1. dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
2. przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
3. stosowania się do zapisów złożonego dyrektorom szkół jadłospisu uwzględniającego 10- dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 10 - dniowego okresu, wyznaczony przez dyrektora koordynator może zgłaszać w imieniu przedszkola propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;
4. dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę   
   i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmiękczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.); dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane   
   przez przedszkole;
5. dostarczania posiłków we wszystkie dni w godzinach pomiędzy:

* śniadanie 7.30-8.00
* obiad 11.00-11.30
* podwieczorek 13.00-13.30.

1. uzgodnienia z dyrektorem przedszkola godziny dostawy we wskazane miejsca;
2. w przypadku zmiany organizacji pracy przedszkola posiłki będą wydawane   
   w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;
3. wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie   
   z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
4. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,

z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1. wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
3. cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania   
   i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
4. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków   
   w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu; raz na dwa tygodnie, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dwutygodniowy   
   w celu jego zatwierdzenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 18.00 do Wykonawcy.
6. Planowane w pkt 4 ilości mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
7. Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt 4 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
8. Wykonawca podpisze umowy z rodzicami/ opiekunami prawnymi dzieci i młodzieży chcących korzystać z dożywiania. W kolejnym okresie rozliczeniowym uwzględni odpisy za obiady, które zostały zgłoszone wcześniej w danym miesiącu.
9. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym  
   i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsca.
10. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do miejsca wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie   
    z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
11. Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.
12. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego lub dwudaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
14. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się   
    w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
15. w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym lub zupą (w skali miesiąca ilość wydanych obiadów z drugim daniem winna być równa ilości pozostałych dań obiadowych);
16. przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś), Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
17. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
18. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
19. 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
20. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym   
    z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
21. zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw   
    i posiłków;
22. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
23. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
24. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków   
    w proszku (typu puree).
25. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami   
    i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności   
    i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. Rozporządzenia 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
26. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
27. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
28. Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia   
    o charakterze prozdrowotnym poprzez:
29. stosowanie tłuszczów roślinnych;
30. ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
31. umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
32. stosowanie mięsa drobiowego;
33. stosowanie ryb (filety);
34. umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
35. duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
36. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie   
    w procesie żywienia następujących produktów:
37. konserwy,
38. produkty z glutaminianem sodu;
39. parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);
40. produkty masłopodobne i seropodobne;
41. mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
42. wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
43. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postepowania bez podania przyczyny.

2. Termin realizacji zamówienia: **12.02.2024 r. – 12.07.2024 r.**

4. Warunki płatności: przelew na konto wskazane przez Wykonawcę w umowie podpisanej   
w rodzicem w terminie do 15-tego dnia następnego miesiąca.

5. Terminy:

Składanie ofert: **12 stycznia 2024 r.   
 Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze**

|  |  |
| --- | --- |
| Otwarcia ofert: **15 stycznia 2024 r.** |  |