

## ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający:** Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze
2. **Przedmiot zamówienia:** „Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki przedszkolnej średnio dziennie 85 posiłków: dwudaniowych obiadów z napojem (kompotem) do Gminnego Przedszkola Publicznego w Rytrze w roku szkolnym 2024/2025”.

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

3. **Termin realizacji zamówienia:** rok szkolny 2024/2025: od 01.09.2024 r. do 11.07.2025 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczo-opiekuńczych.
4. **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.
5. **Kryterium wyboru oferty:** najniższa cena

### 1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków (dwudaniowych obiadów zupa i drugie danie z kompotem/napojem, podwieczorek ) dla dzieci w ramach żywienia na terenie przedszkola, którego organem prowadzącym jest Gmina Rytro w roku szkolnym 2024/2025:
  - a) Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze (Rytro 655) – około 85 obiadów – 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 uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
- 4) Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem - obiad ) wyniesie około 85 sztuk.
- 5) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od 01 września 2024 r. do 11 lipca 2025 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:
  - a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności, obiadów dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub napojem zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci (temperatura 75 st. Celsjusza dla ciepłych śniadań i zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);
  - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:

**- 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 jarские 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

Posiłki przygotowywane dla przedszkola powinny zawierać :

- 1) produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

2) posiłki (obiad) 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 obiedzie,

7) w żywieniu przedszkolnym było podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;

8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

c) 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);

d) 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, kromki, pyzy lub inne);

e) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorowi przedszkola 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;

- f) 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;
  - g) dostarczania posiłków we wszystkie dni w godzinach pomiędzy:
    - obiad 11.30-11.45
  - h) uzgodnienia z dyrektorem przedszkola godziny dostawy we wskazane miejsca;
  - i) w przypadku zmiany organizacji pracy przedszkola posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;
  - j) 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.
- 7) 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:
- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
  - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
  - c) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

- 8) 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.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu dostawy do godziny 9.00 do Wykonawcy.
- 10) 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.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsca.
- 14) 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.
- 15) Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.
- 16) 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 uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.

17) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
- b) 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);
- c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś), Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
- f) 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;
- g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
- h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
- j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;

- k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 18) 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).
- 19) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 21) Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- a) stosowanie tłuszczów roślinnych;
  - b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
  - c) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
  - d) stosowanie mięsa drobiowego;
  - e) stosowanie ryb (filety);
  - f) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
  - g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 22) 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:
- a) konserwy,
  - b) produkty z glutaminianem sodu;

- c) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);
  - d) produkty masłopodobne i seropodobne;
  - e) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
  - f) wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
- 23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

2. Termin realizacji zamówienia: **01.09.2024 r. – 11.07.2025 r.**

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

5. Terminy:

Składanie ofert: **12 lipca 2024 r.**

**Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze**

Otwarcia ofert: **15 lipca 2024 r.**