

Sadlinki, 09.08.2019r.

OI.271.2.2019

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Gmina Sadlinki ogłasza zapytanie ofertowe  
**na zapewnienie wyżywienia dla 15 dzieci Przedszkola Publicznego w Sadlinkach**  
w ramach projektu „*SUPERMOC PRZEDSZKOLAKÓW - utworzenie nowych miejsc wychowania przedszkolnego i podniesienie jakości edukacji przedszkolnej na terenie Gminy Sadlinki*”,  
współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego 2014-2020, Oś 3 Edukacja, Działanie 3.1 Edukacja przedszkolna

**Nr projektu: RPPM.03.01.00-22-0039/18**

**I. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:** 2 września 2019 r. – 31.08.2020 r.

### II. OPIS PRZEMDIOTU ZAMÓWIENIA:

- Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków – obiad, podwieczerek, napój, drugie śniadanie **dla 15 dzieci** w Przedszkolu Publicznym w Sadlinkach przy ul. Kwidzyńskiej 9.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług objętych przedmiotem zamówienia we wszystkie dni pracy przedszkola i oddziałów przedszkolnych w okresie od 02.09.2019 r. do 31.08.2020 r. z uwzględnieniem dni wolnych. Zamawiający zobowiązuje również wykonawcę do świadczenia usług żywieniowych w dniach wolnych od nauki np. okres ferii zimowych, okres wakacji, jeżeli będzie to wynikać z potrzeb przedszkola.
- Przedmiot zamówienia obejmuje dostawy porcji dziennych składających się z trzech posiłków, tj. obiad, podwieczerek, drugie śniadanie, napój / owoc.
- Termin realizacji przedmiotu zamówienia obejmuje okres od 2 września 2019 r. do 31 sierpnia 2020 r. Szacunkowo 46 tygodni x 5 dni roboczych, tj. łącznie 230 dni.
- Liczba posiłków może ulegać zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych posiłków lub podstawą wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.
- Dostarczanie i wydawanie posiłków do placówek odbywać się będzie w godzinach ustalonych z dyrektorem przedszkola.
- Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem, porcjowaniem i wydaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, koszty utrzymania personelu, itp.

### WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW:

- Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

2. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, do pomieszczeń kuchni w poszczególnych placówkach, ich porcjowania i wydania, a także odbioru termosów po posiłkach oraz odbioru odpadów / nieczystości / resztek po posiłkach.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
5. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem przedszkola. Tygodniowy jadłospis będzie przedstawiany dyrektorom przedszkola z dwudniowym wyprzedzeniem.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków według następującego rodzaju:

Rodzaj posiłku	Opis
Pełny posiłek	Obiad typu zupa + drugie danie: ziemniaki/makaron/ryż/kasza oraz mięso/ryba i surówka/gotowane warzywa lub pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsny/owocowym  Napój: np. kompot, sok, woda z syropem, itd.
Podwieczorek	np. jogurt, serek, ciasteczko, owoc sezonowy, itp.
Drugie śniadanie	np. kanapka z wędliną, kanapka z serem białym, jajko, kanapka z serem żółtym, płatki na mleku, jajecznica, parówka, bułka paryska, kanapka z wędliną itp.

8. Waga posiłków powinna wynosić:
  - 1) zupa – 300 ml,
  - 2) ziemniaki/makaron/ryż/kasza – 200 g,
  - 3) mięso/ryba – 100 g,
  - 4) surówka/gotowane warzywa – 100 g,
  - 5) pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsny/owocowym – 200 g,
  - 6) napój – kompot, sok – 150 g
  - 7) kanapka/ ryż na mleku – 200 g.

9. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku. Zamawiający zastrzega, że 3 razy w tygodniu winno być danie mięsne/rybne.
10. Zamawiający zastrzega, aby minimum raz w ciągu 10 dni na drugie danie było danie rybne.
11. Do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane. W tym samym tygodniu rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć. Do posiłków co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, w pozostałych dniach może być kasza, ryż itp. (obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podawane będą dania typu naleśniki, kopytka, itp.)
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
13. Posiłki przygotowywane i dostarczane do Przedszkola Publicznego w Sadlinkach mają odpowiadać wymogom dietetycznym właściwym dla dzieci w wieku od 3-4 lata.

### III. KRYTERIUM WYBORU:

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany na podstawie następujących kryteriów:

Cena brutto za dzienny koszt wyżywienia 1 dziecka – 100%.

Umowa zostanie podpisana z Wykonawcą, których przedłoży ofertę najkorzystniejszą cenowo.

### IV. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Ofertę należy złożyć na obowiązującym formularzy ofertowym, będącym (**Załącznikiem nr 1**) do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Oferta winna być złożona w języku polskim.
3. Oferent składa ofertę na własny koszt oraz ryzyko tzn. ponosi wszelkie konsekwencje oraz koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego, Sadlinki ul. Kwidzyńska 12, sekretariat pok. nr 100 nie później niż dnia 19.08.2019 do godz. 08:00
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Oferty nie spełniające wymogów formalnych określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonywania wyboru żadnej z ofert.
8. Wzór umowy stanowi (**Załącznik nr 2**) do niniejszego zapytania ofertowego.

**V. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:** 30 dni od terminu składania ofert.

**VI. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU:** Dariusz Piszczewiat, Tel 552468159