

Małkinia Górna, dnia: 17.12.2020

OPS.271.2.2020

## Zapytanie ofertowe

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych ( Dz.U. z 2019r. poz. 1843 z późn.zm. ) na: „*Sporządzanie, dowóz posiłków i wydawanie dla dzieci i młodzieży szkolnej w szkołach podstawowych na terenie gminy Małkinia Górna, w okresie od 18.01.2021r. do 22.12.2021r.*”

### 1. Dane zamawiającego:

Gmina Małkinia Górna, ul. Przedszkolna 1, 07-320 Małkinia Górna  
NIP 759 162 49 30 REGON 550667920  
tel. 29/ 644 86 00, Faks: 29/ 74 55 118

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sporządzanie, dowóz i wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w szkołach podstawowych na terenie gminy Małkinia Górna w okresie od 18.01.2021 r. do 22.12.2021 r. zgodnie z wymaganiami:

a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

b) ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

2. Przez gorący posiłek rozumie się jedno danie gorące;

3. Posiłki będą wydawane codziennie, w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przerw świątecznych itp. z zastrzeżeniem, że Zamawiający może zlecić w ramach realizacji niniejszego zamówienia sporządzanie posiłków w innych uzasadnionych przypadkach, o czym niezwłocznie powiadomi Wykonawcę;

4. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego). Przewiduje się możliwość zmniejszenia dziennej ilości posiłków do 10%. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym lub większym zakresie.

5. Wykonawca przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia sporządza jadłospis na okres miesięczny, uwzględniając poniższe wytyczne:

a) 2 razy w tygodniu danie mięsne składające się z : mięsa 80g, ziemniaki lub kasza lub ryż – 200g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g, kompot – 200 ml, owoc ( jabłko, banan, pomarańcza itp., przy czym dany owoc nie może być podany częściej niż dwa razy w tygodniu );

b) 2 razy w tygodniu zupa – 400 ml z wkładką mięsną – 50g i pieczywem – 100g, kompot – 200 ml, jogurt owocowy lub serek owocowy o pojemności minimum 50g;

c) 1 raz w tygodniu ( piątek ) danie bezmięсне lub półmięсне: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, pyzy, kluski, bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą itp. – 350g, kompot – 200 ml, warzywo ( marchewka, rzodkiewka, kalarepa, ogórek, itp. )

d) koniecznie jest aby dwa razy w miesiącu w menu została uwzględniona ryba-80g, ziemniaki lub kasza lub ryż – 200g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g.

6. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami higieny i racjonalnego żywienia (HACCP) oraz obowiązującymi przepisami prawa.

7. Posiłki muszą być gorące, urozmaicone, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia;

8. Jadłospis musi być urozmaicony, posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu dwóch następujących po sobie tygodniach;

9. Wykonawca sporządza jadłospis w co najmniej 3 egzemplarzach, z których po jednym dostarcza do Ośrodka Pomocy Społecznej i dyrektorowi szkoły, a jeden umieszcza w widocznym miejscu w punkcie wydawania posiłków;

10. Termin dostarczenia jadłospisu na m-c wrzesień – najpóźniej w dniu podpisania umowy, na każdy następny miesiąc, najpóźniej do ostatniego dnia roboczego poprzedniego miesiąca;

11. Wykonawca dostarczy posiłki w jednorazowych, specjalistycznych pojemnikach przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłku lub w termosach zbiorczych – w zależności od wymagań Sanepidu;

12. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, w pojemnikach przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłku lub specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania powinna wynosić ok. 75 stopni Celsjusza. W ramach realizacji zamówienia należy zapewnić naczynia i sztucce jednorazowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy, w których przewozi gorące posiłki (puste termosy Wykonawca odbiera i myje u siebie w firmie) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców.

W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca, w którym przygotowywane (gotowane) będą posiłki.

13. Wykonawca wyda posiłki na podstawie listy osób uprawnionych do ich otrzymania; są one również podstawą wypłaty wynagrodzenia. Listy uprawnionych do otrzymania posiłków przekazywane będą co miesiąc Wykonawcy do ostatniego dnia każdego miesiąca na miesiąc następny przez Dyrektora placówki oświatowej.

14. Wykonawca sprzątnie zużyte naczynia i zagospodaruje śmieci i odpady powstałe podczas realizacji przedmiotu zamówienia;

15. Wykonawca wyda posiłki w punkcie wydawania posiłków i terminie określonym przez dyrektora szkoły;

16. Przewidywane godziny wydawania posiłków dla poszczególnych części znajdują się w tabeli poniżej;

17. Zamawiający zastrzega, że godziny podane w tabeli mogą ulec nieznacznym przesunięciom +/- 5 minut;

18. Posiłki muszą być dostarczone najpóźniej na 15 minut przed godziną określoną w tabeli. Zamawiający udziela zamówienia dla następujących placówek oświatowych:

Nr	Siedziba szkoły	Szacunkowa ilość uczniów	Przerwy obiadowe
1	Glina	4	10.35 - 10.55
2	Kiełczew	5	11.05 - 11.20
3	Orło	4	10.40 – 11.00
4	Szkoła Podstawowa Prostyń	12	11.15 - 11.35
5	Szkoła Podstawowa Nr 2 w Małkini Górnej	10	11.30 – 11.50

**Łącznie 35 uczniów przez około 180 dni**

19. Zamawiający ma prawo do kontroli realizacji usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności czy jakość i ilość posiłków jest zgodna z warunkami zamówienia.

### **3. Termin wykonania zamówienia:**

Termin wykonania zamówienia do dnia 18 stycznia 2021r. do 22 grudnia 2021 r.

### **4. Kryteria oceny ofert: cena – 100%**

Zamówienie zostanie udzielone oferentowi, który przedstawi najniższą cenę ( brutto ).

## 5. Opis sposobu obliczenia ceny:

Cena podana w ofercie na stanowić cenę jednostkową posiłku brutto. Kwota ta będzie stała przez cały okres realizacji umowy i nie będzie podlegać zmianie.

## 6. Inne informacje:

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert.

## 7. Termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 28 grudnia 2020 r.

- pocztą elektroniczną na adres: [poczta@malkiniagorna.pl](mailto:poczta@malkiniagorna.pl)
- faksem pod nr tel. 29/ 74 55 118,
- w Urzędzie gminy w Małkini Górnej ul. Przedszkolna 1/ pok. nr 10.

## Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Klauzula informacyjna



WST  
mgr Bożena Kordek

Sprawę prowadzi: Katarzyna Sobieska  
tel. 29/ 74-55-691, 535- 375-975