

Zamawiający: Gmina Boniewo
ul. Szkolna 3
87-851 Boniewo

Zapytanie ofertowe

AKTUALIZACJA

Dożywianie dzieci w szkole w formie jednego gorącego posiłku dla dzieci w Zespole Szkół w Boniewie w ramach programu rządowego „ Posiłek w szkole i w domu ”

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Boniewo ul. Szkolna 3 ,87-851 Boniewo

NIP: 8882902541

REGON: 910866809

realizująca wieloletni rządowy program „Posiłek w szkole i w domu na lata 2024-2028” (M.P. z 2023r poz. 881)

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze zapytanie ofertowe ma na celu wybór wykonawcy świadczącego usługę cateringową lub przygotowania w stołówce szkolnej – 1 gorącego posiłku (zupa z wkładką 2 razy w tygodniu oraz drugie danie 3 razy w tygodniu) dla uczniów Zespołu Szkół w Boniewie w okresie nauki szkolnej, tj. **od 02.09.2026r do 24.06.2027r** z wyłączeniem wakacji, ferii zimowych i dni wolnych od nauki szkolnej)

2. Wykonawca zobowiązany będzie do:

Wykonania porcji obiadowych na minimalnych warunkach określonych poniżej:

2.1 Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania, dowożenia, wydawania posiłków w pojemnikach do tego przystosowanych lub na talerzach ze stołówki dla uczniów Zespołu Szkół w Boniewie

2.2 Wymagany termin realizacji: rok szkolny 2026/2027

2.3 W przypadku nauki niestacjonarnej (jeśli rodzice dożywianych dzieci wyrażą chęć odbioru posiłków) posiłki będą dostarczane do szkoły w pojemnikach jednorazowych przeznaczonych do przechowywania i przewożenia żywności (każda porcja osobno). Zakup pojemników oraz ich utylizacja leży po stronie Wykonawcy.

2.4 Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od nauki

2.5 Wymagane godziny dostarczania posiłków: godz.10.00 do 12.30 obiad (do uzgodnienia z dyrektorem szkoły)

2.6 Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji przygotowania posiłków/dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

2.7 Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

2.8 **Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia wraz z gramaturą posiłków**

2.9 Wykonawca usługi zobowiązany jest do pierwszego dnia każdego miesiąca dostarczać zlecającemu szczegółowy jadłospis na cały miesiąc z zaznaczeniem alergenów

2.10 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- A. jadłospis powinien być urozmaicony (nie mogą powtarzać się w ciągu 2 tygodni)
- B. środki spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych
- C. obiad powinien stanowić 20% całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie
- D. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej raz obiad z drugim daniem rybnym a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych
- E. co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu potrawa na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych;
- F. dwa razy w tygodniu w ramach obiadu powinna być porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych
- G. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
- H. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syropu glukozowo-fruktozowego;
- I. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- J. owoce i warzywa w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców
- K. co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków
- L. w przypadku dań mięsnych wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, paluszki rybne, używania produktów typu kostki rosółowe,
- M. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
- N. odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny.

2.11 Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów.

2.12 Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

2.13 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.

2.14 Przedmiot zamówienia – porcja obiadowa:

Poniedziałek: zupa + pieczywo + owoc

Środa: potrawa na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych;

wtorek, czwartek : drugie danie (ziemniaki/kasza/ryż, porcja mięsa , surówka) + owoc.

Alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych

piątek: drugie danie rybne (ziemniaki, ryba filet , surówka) alternatywna potrawa roślinna,
w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych

2.15 Wykonawca zobowiązuje się:

A. przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025r poz. 1424.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

B. przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

C. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026r. 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

D. Dostarczać ciepłe posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez PSS-Epidemiologiczną w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.

E. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać norm określonych w umowie lub posiłki będą złej jakości, zaniedbania będą leżeć po stronie wykonawcy zamawiający ma możliwość rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym.

W sytuacji rozwiązania umowy z wyłonionym w wyniku przetargu wykonawcą, umowa na usługę zostanie podpisana z kolejnym (wg kolejności kryteriów) zleceniobiorcą, który przystąpił do przetargu.

2.16 Termin związania ofertą

Oferent jest związany swoją ofertą na czas 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

2.17 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Zamawiający, przy wyborze oferty najkorzystniejszej będzie kierował się następującym kryterium:

- a) 100% cena brutto (wskazana na formularzu ofertowym cena brutto z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia).

cena minimalna (najniższa zaoferowana)

----- x 100 (waga kryterium cena)

cena oferty ocenianej

Za ofertę najkorzystniejszą uznana będzie ta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie wykonawców do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych.

Z oferentem, który uzyskał największą liczbę punktów zostanie podpisana umowa na realizację przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym zapytaniu, na podstawie Istotnych Postanowień Umowy.

Cena ofertowa musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia (cena ryczałtowa), a Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę za realizację całości przedmiotu zamówienia.

F. Uczniowie otrzymujący posiłek będą ewidencjonowani przez pracownika szkoły (lista obecności)

2.18 Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

2.19 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

2.20 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

- 2.21 Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
- 2.22 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
- 2.23 Zleceniobiorca zobowiązany jest do odbioru odpadów żywności pozostałych z nie zjedzonych porcji obiadowych
- 2.24 Zleceniobiorca zobowiązany jest do odbioru zużytych pojemników po żywności i innych śmieci powstałych w wyniku przygotowywania żywności
- 2.25 Cena brutto porcji obiadowej dla ucznia winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.
- 2.26 Dożywianie dzieci w szkole finansowane będzie przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Boniewie w ramach programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu”
- 2.27 **Miejsce i termin składania ofert:**

Oferty wraz podpisanym oświadczeniem należy składać w Sekretariacie Urzędu Gminy w Boniewie, w zaklejonej kopercie, z dopiskiem „ Oferta usługi dożywiania dzieci w Zespole Szkół w Boniewie nie otwierać przed 31 lipca 2026r ” w terminie do dnia 31 lipca 2026r. do godz. 10.00 (liczy się data wpływu oferty do Urzędu)