

Zamawiający: Gmina Boniewo
ul. Szkolna 28
878-851 Boniewo

Zapytanie ofertowe

dotyczące szacowania wartości zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130000 PLN

Celem zapytania ofertowego jest wybór wykonawcy usługi – wyżywienia w formie obiadów (jednego gorącego posiłku) dla uczniów Zespołu Szkół w Boniewie zgodnie z wymogami Zamawiającego. Objęta zamówieniem usługa będzie realizowana w ramach programu rządowego „ Posiłek w szkole i w domu ”

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Boniewo ul. Szkolna 28,87-851 Boniewo

NIP: 8882902541

REGON: 910866809

realizująca wieloletni rządowy program „Posiłek w szkole i w domu na lata 2019-2023” (M.P. z 2019r poz. 1007)

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 05.09.2023r do 20.06.2024r** 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 2023/2024

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 3 tygodni)
 - B. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
 - C. 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;
 - D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syropu glukozowo-fruktozowego;
 - E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - F. w jadłospisie należy uwzględnić 2 razy w tygodniu owoce (jabłko, banan, pomarańcza, brzoskwinia itp.) tak, aby każdego dnia dziecko otrzymało porcję warzyw lub owoców
 - G. w przypadku dań mięsnych wyklucza się używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, paluszki rybne, używanie produktów typu kostki rosółowe,
 - H. wyklucza się stosowanie produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
 - I. 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, środa : zupa z wkladką (sztuka mięsanp. żeberko, ½ udka, kielbasa) + pieczywo + owoc

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

piątek: drugie danie rybne (ziemniaki, ryba filet , surówka)

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 2020 r. poz. 2021 ze zm.) 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 26 sierpnia 2015r. 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 – załącznik nr 2 Wykaz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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.

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

- 2.16 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.
- 2.17 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 2.18 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
- 2.19 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 podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.
- 2.20 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
- 2.21 Zleceniobiorca zobowiązany jest do odbioru odpadów żywności pozostałych z nie zjedzonych porcji obiadowych.
- 2.22 Zleceniobiorca zobowiązany jest do odbioru zużytych pojemników po żywności i innych śmieci powstałych w wyniku przygotowywania żywności.
- 2.23 Cena brutto porcji obiadowej dla ucznia winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.
- 2.24 Dożywianie uczniów w szkole finansowane będzie przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Boniewie w ramach programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu”.
- 2.25 **Miejsce i termin składania ofert:**

Oferty wraz podpisanym oświadczeniem należy składać w Sekretariacie Urzędu Gminy w Boniewie, w zaklejonej kopercie, z dopiskiem „ Oferta usługi wyżywienia w formie obiadów dla uczniów w Zespole Szkół w Boniewie nie otwierać przed 25.08.2023r.” ” w terminie do dnia 25.08.2023r. do godz. 10.00 (liczy się data wpływu oferty do Urzędu)

