

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

Zapytanie ofertowe

Celem zapytania ofertowego jest wybór wykonawcy usługi cateringowej - wyżywienia 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

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze zapytanie ofertowe ma na celu wybór wykonawcy świadczącego usługę cateringową – 1 gorący posiłek (obiad = zupa + drugie danie) dla uczniów Zespołu Szkół w Boniewie w okresie nauki szkolnej do miejsca, w którym znajduje się siedziba szkoły

2. Wykonawca zobowiązany będzie do:

Wykonania usługi cateringowej na minimalnych warunkach określonych poniżej:

2.1 Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla uczniów Zespołu Szkół w Boniewie

2.2 Wymagany termin realizacji: od 02.09.2021r. do dnia 24.06.2022r.

2.3 W przypadku nauki niestacjonarnej posiłki będą dostarczane do szkoły w pojemnikach jednorazowych przeznaczonych do przechowywania i przewożenia żywności (każda porcja osobno). Zakup pojemników 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 w godzinach od 10:00 do 13:00

2.5 Wymagane godziny dostarczania posiłków: godz.10:00 – 13:00 obiad

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

2.7 Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków 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 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:


A. jadłospis powinien być urozmaicony

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

- szucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
- D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy;
 - E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - F. w jadłospisie należy uwzględnić 2 razy w tygodniu owoce i 1 raz w tygodniu jogurt lub serek homogenizowany
 - G. w przypadku dań mięsnych wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosółowe,
 - H. wyklucza się stosowania 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.
- 2.10 Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów.
- 2.11 Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
- 2.12 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
- 2.13 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. dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne 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.
 - D. **Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika szkoły oraz Wykonawcy.**
 - E. **Uczniowie otrzymujący posiłek będą ewidencjonowani przez pracownika szkoły (lista obecności)**

- 2.14 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.
- 2.15 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 2.16 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 2.17 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
- 2.18 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.
- 2.19 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 2.20 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
- 2.21 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.
- 2.22 Dożywianie uczniów w szkole finansowane będzie przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Boniewie w ramach programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu”
- 2.23 **Oferty należy składać w Sekretariacie Urzędu Gminy w Boniewie, w zaklejonej kopercie, z dopiskiem „ Oferta cateringu dożywiania uczniów w Zespole Szkół w Boniewie” w terminie do dnia 25.08.2021r.**



mgr inż. Marek Klimkiewicz