

OPS. 2210.3.2025

Zapytanie ofertowe

„Przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków w zakresie jednego dania gorącego (obiadu) dla dzieci i młodzieży w Szkołach Podstawowych w Bojanowie i Golinie Wielkiej oraz dla osób dorosłych w Pensjonacie przy ul. Lipowa 2a”.

kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający - Ośrodek Pomocy Społecznej w Bojanowie ul. Rynek 12, 63-940 Bojanowo w związku z prowadzonym postępowaniem o wartości do 170 000 zł, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków w zakresie jednego dania gorącego (obiadu) dla dzieci i młodzieży w Szkołach Podstawowych w Bojanowie i Golinie Wielkiej oraz dla osób dorosłych w Pensjonacie przy ul. Lipowa 2a.

2. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków w zakresie jednego dania gorącego (obiadu) dla dzieci i młodzieży w Szkołach Podstawowych w Bojanowie i Golinie Wielkiej oraz dla osób dorosłych w Pensjonacie przy ul. Lipowa 2. Okres realizacji zamówienia obejmuje dni nauki szkolnej, tj. od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2026 r. do 30 czerwca 2026 r. z uwzględnieniem w przypadku dzieci i młodzieży przerw w nauce szkolnej, takich jak dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje, itp., natomiast w przypadku osób dorosłych od 2 stycznia 2026 r. do 31 sierpnia 2026 r. za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy.

3. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć 45 posiłki jednodaniowe, w postaci obiadu drugodaniowego. Szacunkowa liczba dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych objętych zamówieniem została przedstawiona poniżej przy czym Zamawiający informuje, że liczba ta może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Szacunkowa liczba dni w roku kalendarzowym, objętych zamówieniem: 106 w przypadku dzieci i młodzieży; 167 dni w przypadku osób dorosłych.

Miejsce dostarczenia	Szacunkowa liczba
Szkoła Podstawowa w Bojanowie, ul. Lipowa 2, 63-940 Bojanowo	20
Szkoła Podstawowa w Golinie Wielkiej, Golina Wielka 65a, 63-940 Bojanowo	16
Pensjonat dla Osób Starszych, ul. Lipowa 2a, 63-940 Bojanowo	9
Razem	45

Zamówienie obejmuje:

- 1) przygotowanie, transport i wydanie posiłków w siedzibach placówek oświatowych dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Bojanowo, w postaci dania drugodaniowego o gramaturze ok. 400 g.
- 2) przygotowanie, transport i wydanie posiłków jednodaniowych dla osób dorosłych podopiecznych OPS Bojanowo, którym decyzją kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku, w postaci dania drugodaniowego o gramaturze ok. 480 g.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów a wszelkie zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9-tej danego dnia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

II. Istotne warunki zamówienia

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

a) gramatura posiłku dla dzieci i młodzieży nie mniejsza niż:

- sztuka mięsa, ryby, gołąbki, kotlet mielony, pulpet - 100 gram
- surówka, jarzyny gotowane - 100 gram
- ziemniaki, kasza, ryż, kopytka, pyzy, makaron - 200 gram
- naleśniki z serem/dżemem, pierogi, gzika z ziemniakami - 270 gram

b) gramatura posiłku dla osób dorosłych nie mniejsza niż:

- sztuka mięsa, ryby, gołąbki, kotlet mielony, pulpet - 100 gram
- surówka, jarzyny gotowane - 130 gram
- ziemniaki, kasza, ryż, kopytka, pyzy, makaron - 250 gram
- naleśniki z serem/dżemem, pierogi, gzika z ziemniakami - 350 gram

2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- trzy razy w tygodniu obiad drugodaniowy mięsny (kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, kotlet mielony, udko kurczaka, gulasz wieprzowy, rolady wieprzowe; Zamawiający nie dopuszcza dań mięsnych z wykorzystaniem podrobów, kaszanki, bigosu czy kielbasy),
- dwa razy w tygodniu obiad drugodaniowy z rybą lub jajkiem, naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, danie z makaronem lub ryżem, placki ziemniaczane, makaron z sosem bolońskim, gzika z ziemniakami;

Do posiłków mają być podawane przemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane. W tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn gotowanych nie może się powtórzyć.

3. Kaloryczność każdego posiłku w odniesieniu do dzieci nie może być niższa niż 612 kcal i musi ważyć ok. 400 g (jedna porcja na osobę fizyczną). Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego przy zachowaniu niezbędnych norm żywieniowych zgodnych z obowiązującymi zasadami i przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, tj. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154); wartość kaloryczna i odżywcza powinna spełniać wymogi dla osób dorosłych. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.

4. Jadłospis powinien być urozmaicony dostarczony przez Wykonawcę z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Zamawiającym; rodzaj potraw nie może się powtarzać w przeciągu dwóch tygodni, potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca będzie podawał w jadłospisie informację o składnikach alergennych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

do złożonej oferty Wykonawca załączy proponowany jadłospis na okres 1 miesiąca z podaniem składników wagowych (gramatury) i składników alergennych:

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone;
- posiłki powinny być atrakcyjne wizualnie, estetycznie podane i dopasowane według preferencji oraz potrzeb dzieci i osób dorosłych.

5. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych (np. spowodowanych alergiami) w razie konieczności. Informacja o zmianie w liczbie dostarczonych posiłków lub dodatkowych w dniach wolnych od nauki szkolnej Zamawiający (Dyrektorzy Szkół lub osoby przez niego upoważnione), jest obowiązany przekazać Wykonawcy, z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.

6. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji – Wykonawca jest zobowiązany o dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w umowie.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru, niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.). W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć pełnowartościowe w danym dniu.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
9. Wykonawca przygotowuje posiłki w obiekcie dopuszczonym przez właściwego inspektora sanitarnego do produkcji posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.

III. Wymagania stawiane wykonawcy

1. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie spełniające wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przy wydawaniu posiłków wykonawca winien dysponować taką ilością pracowników, aby czas wydawania posiłków w każdej placówce w zapytaniu nie był dłuższy niż 30 minut.
2. Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, dysponować odpowiednim potencjałem technologicznym, bazą lokalową przystosowaną do sporządzenia posiłków do żywienia zbiorowego (decyzja o zatwierdzeniu zakładu, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej). Brak takich decyzji, ich zdezaktualizowanie bądź jakiegokolwiek ograniczenia w wykonywaniu zbiorowego żywienia dzieci wydane przez właściwego inspektora sanitarnego stanowią podstawę do odrzucenia oferty oraz w trakcie realizacji zamówienia stanowi podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.
3. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca ma obowiązek dbać o czystość termosów oraz ponosi koszty załadunku oraz rozładunku wszystkich posiłków. Naczynia oraz sztucce muszą posiadać wymagane atest PZH dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
4. **W kalkulacji ceny jednostkowej należy uwzględnić koszty naczyń jednorazowych, sztuców, koszty przygotowania posiłków, koszty wydawania posiłków, dojazdu. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru odpadów żywieniowych (resztek pokonsumpcyjnych, naczyń jednorazowych) niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków.** Godziny dostaw i wydawania posiłków określa dyrektor szkoły, warunki jakimi dysponują szkoły są różne dlatego

wykonawca winien zapoznać się z miejscem realizacji zamówienia i zapoznać się z warunkami jakimi dysponują poszczególne placówki. Godziny dostaw i wydawania posiłków dla osób dorosłych w Pensjonacie przy ul. Lipowa 2a określa Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie.

Wykonawca zapewnia dostawę, wydawanie posiłków, utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania posiłków.

WARUNEK

Dostawca winien stworzyć możliwość odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów w danej szkole i osób dorosłych w pensjonacie za cenę zaproponowaną w ofercie.

IV. Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich wagami:

1) cena - 60%

2) jakość i różnorodność posiłków - 40%

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert w oparciu o wyżej przedstawione kryteria i ich wagi. Ofertom przyznane zostaną punkty obliczone następująco:

1. **Kryterium cena** $(C_n / C_{of.b.} \times 100) \times 60\%$ = ilość punktów, gdzie: C_n - najniższa cena brutto spośród ofert, $C_{of.b.}$ - cena oferty badanej, 100 - wskaźnik stały, 60% - procentowe znaczenie kryterium ceny. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w kryterium „cena” otrzyma maksymalną ilość 60 punktów (60%). Pozostałym wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio (proporcjonalnie) mniejsza ilość punktów.

2. **Kryterium jakość i różnorodność posiłków** szkolnych i dla osób dorosłych: różnorodność jadłospisu rozumiana jako niepowtarzalność potraw w jadłospisie dekadowym. Sposób oceny oferty: Wykonawca otrzyma 40 pkt w tym kryterium jeśli w załączonym do oferty jadłospisie obejmującym 10 dni nie powtórzy się żadna potrawa w ramach całego zestawu obiadowego. Powyższe kryterium różnorodności nie będzie stosowane do oceny jadłospisu w zakresie dodatków tj. surówek i sałatek, owoców, warzyw. Jeśli wystąpi powtórzenie Wykonawca otrzyma w tym kryterium 0 pkt. kryterium jakość.

V. Termin realizacji zamówienia

Okres realizacji zamówienia obejmuje dni nauki szkolnej, tj. od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2026 r. do 30 czerwca 2026 r. z uwzględnieniem w przypadku dzieci i młodzieży przerw w nauce szkolnej, takich jak dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje, itp., natomiast w przypadku osób dorosłych od 2 stycznia 2026 r. do 31 sierpnia 2026 r. za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

- wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę; złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę,
- oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona czytelnie,
- oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty przygotowania i złożenia oferty.
- zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych,
- zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
- ofertę stanowi wypełniony formularz będący załącznikiem do zapytania ofertowego.
- Wykonawca musi prowadzić działalność gospodarczą nieprzerwanie od co najmniej 10 lat.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert

Ofertę wraz z niezbędnymi dokumentami prosimy złożyć w terminie do 15.12.2025 r. do godz. 9.00 na stronie internetowej prowadzonego postępowania pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/bojanowo>.

VIII. Oferta musi zawierać następujące dokumenty

- formularz ofertowy,
 - oświadczenie dot. wykluczenia,
 - aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - opłaconą polisę lub inny dokument ubezpieczenia na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 100.000 zł (uwierzytelniona kopia odpis) potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, przy czym ubezpieczenie winno również zawierać odpowiedzialność za szkody wyrządzone na zdrowiu i mieniu.
 - oświadczenie o prowadzeniu działalności nieprzerwanie przez wymagany okres, tj. min. 10 lat
- Oferty nie spełniające wymagań określonych w zapytaniu zostaną odrzucone.

Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa o treści jak w załączniku.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wybrania żadnej z ofert bez podania przyczyny.

Informujemy również, że zastrzegamy sobie możliwość przeprowadzenia dodatkowych negocjacji przed podpisaniem umowy.

Zamawiający przewiduje możliwość, w okresie 1 roku od udzielenia zamówienia podstawowego, udzielenia zamówienia z wolnej ręki dotychczasowemu wykonawcy usług zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług.

Dodatkowych informacji dotyczących postępowania udziela Joanna Kalethe tel. (65) 545 63 34.

Z poważaniem

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej

Joanna Kuczyńska

Załączniki :

1. formularz ofertowy,
2. oświadczenie Wykonawcy,
3. klauzula informacyjna,
4. wzór umowy.