

ZAPYTANIE OFERTOWE

NR 1/2025

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa Nr 4 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Błoniu, ul. Narutowicza 4, 05-870 Błonie, tel. 22 7253302

2. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy gotowych, gorących posiłków dla uczniów SP4, finansowanych przez rodziców, oraz posiłków objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoniu, w postaci obiadu składającego się z drugiego dania dostarczanego do siedziby szkoły w liczbie:
a) średnio ok. 40 obiadów dziennie, w tym ok. 10 posiłków dla dzieci z SP4 opłacanych przez rodziców oraz ok. 3 posiłków dla dzieci objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoniu, z zastrzeżeniem możliwości zmiany liczby posiłków w zależności od bieżących potrzeb.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Rok szkolny 2025/2026

4. Opis przedmiotu zamówienia

1) Przygotowanie i dostawa ww. liczby obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem: dni wolnych od zajęć edukacyjnych, dni ustawowo wolnych i świąt lub w przypadku wystąpienia epidemii, pandemii, lub innych okoliczności, które mają wpływ na organizację nauczania, ewentualnie spowodują jej ustanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

2) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości i składu obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem, który będzie układany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem i dostarczany do SP4.

Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez osobę odpowiedzialną w szkole będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

3) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami i normami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2006r. (Dz.U. nr 171, poz. 1225) z późniejszymi zmianami, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z 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). Bezwzględnie należy przestrzegać zaleceń i norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

4) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia szkolnego (5 dni). Potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

Zamawiający zastrzega brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz ulepszaczy smaków.

5) Struktura obiadów ma kształtować się następująco:

drugie danie:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 150 gram,

- mięso/ryba – 100 gram,

- surówka/warzywa gotowane – 150 gram,

- jeden raz w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku) dopuszcza się przygotowanie dania bezmięsnego,

6) Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i przekazywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie pracy personelu własnego oraz jego uprawnień i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach, zapewniając dostarczenie posiłku w odpowiedniej temperaturze. Potrawy, które w miejscu przeznaczenia będą konsumowane w postaci posiłków ciepłych, muszą być przewożone w pojemnikach „kontenerach” środkach transportu, które zapewnią im minimalną temperaturę wewnątrz 60°C.

8) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w porcjach: jeden obiad zapakowany w odpowiednie jednostkowe opakowanie termiczne, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

9) Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodnie z aktualnymi rekomendacjami MEiN, MZ i GIS dotyczącymi gastronomii w szkołach.

10) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw i posiłków.

11) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę naczyń i sztućców.

5. WYMAGANIA DODATKOWE WOBEC WYKONAWCY

Siedziba Wykonawcy, miejsce wykonywania posiłków powinno znajdować się w Gminie Błonie bądź gminie bezpośrednio z nią graniczącą.

6. TERMIN/MIEJSCE ZGŁASZANIA OFERT

Oferty należy składać do 11 sierpnia 2025r. do godz. 12.00 bezpośrednio do Sekretariatu Szkoły Podstawowej Nr 4 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Błoniu; ul. Narutowicza 4, 05-870 Błonie, lub elektronicznie na adres sekretariat@sp4blonie.pl

D Y R E K T O R
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 4
im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego
w Błoniu
Melińska
mgr Dorota Berlińska