

Nabywca: GMINA MIEJSKA LUBAWA

ul. Rzepnikowskiego 9A

14 – 260 Lubawa

NIP 744-16-60-858

Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Lubawie

ul. Rzepnikowskiego 7

14 – 260 Lubawa

ogłasza wszczęcie postępowania dotyczącego udzielenia

ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych. pn.:

Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Lubawie w roku szkolnym 2019/2020

CPV:

55.52.00.00-1 Usługi dostarczania posiłków

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Lubawie w roku szkolnym 2019/2020 od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których szkoła jest zamknięta. W terminach od 9.09.2019 r. do 26.06.2020 r.
2. Szacunkowa ilość posiłków:
 - a. 72 posiłków dziennie – obiad (zupa i drugie danie z kompotem)
Ilość posiłków została określona szacunkowo, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia /+30%, - 30%/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 8.30 danego dnia. Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną.
3. Rodzaj posiłków:
 - a. obiad: dwudaniowy obiad w skład którego wchodzi: zupa, mięso, ryba, ziemniaki, kasze, surówki, kompot.
4. Oczekiwania odnoszące się do Wykonawcy:
 - a. Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi 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.
 - b. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

- c. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie jakości i zgodności dostarczonych posiłków zgodnych z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - temperatura 77 °C (+/-2°C)
 - II danie - temperatura 65°C (+/-2°C).
 - potrawy na zimno (surówki, desery) - temperatura 30°C (+/-2°C)
 - d. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych najpóźniej do poniedziałku poprzedniego tygodnia na następny tydzień. Każda zmiana w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego.
 - e. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 - f. Posiłki dla dzieci i młodzieży szkolnej powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży.
 - g. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych.
 - h. Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termo boksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktów wydawania posiłków w szkole przy ul. Rzepnikowskiego 7 i ul. Św. Barbary 45. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych szkoły.
 - i. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie (do godz.15.00) termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.
 - j. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych.
 - k. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
 - l. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545).
 - m. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.
 - n. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
 - o. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP.
 - p. Wykonawca posiada opinię Właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno- sanitarnych do produkcji posiłków.
 - q. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
 - r. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, są w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. W konsekwencji dyrektor szkoły może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.
5. Obiad serwowany będzie z zachowaniem cyklu:
- a. Dostawa obiadu - godzina 13.10- budynek, ul. Rzepnikowskiego 7, 13.30- budynek ul. Św. Barbary.
 - b. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.
 - c. Dystrybucją posiłków w stołówkach zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

II. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie

1. Przy wyborze ofert Zamawiający kierować się będzie jedynym kryterium „cena”.
2. Liczba punktów w kryterium „cena” obliczane będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100$$

3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta oferta ważna, która uzyska najwięcej punktów.

III. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Składanie ofert
 - a. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym w siedzibie Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Lubawie, ul. Rzepnikowskiego 7, sekretariat placówki w terminie do dnia 4.06.2019 r. do godz. 10:00.
 - b. Oferty złożone po ww. terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
 - c. W przypadku unieważnienia postępowania złożone przez wykonawców oferty pozostaną w dokumentacji Zamawiającego.
 - d. Ofertę należy złożyć opakowaną w kopertę. Na kopercie należy umieścić napis:

***Oferta na Usługę cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły
Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Lubawie w roku szkolnym 2019/2020
Nie otwierać przed dniem 4.06.2019 r. , godz. 10:15***

2. Otwarcie ofert
Otwarcie odbędzie się w dniu 4.06.2019r. r. o godz. 10:15 w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Lubawie ul. Rzepnikowskiego 7, gab. nr 21

IV. Dodatkowe informacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania.
2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
3. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni od terminu składania ofert.

Lubawa, dnia 23.05.2019r.