

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. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy
z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.)**

*Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej
w Lubawie w roku szkolnym 2023/2024*

CPV:

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków dla szkół

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 2023/2024 od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których szkoła jest zamknięta. W terminach od 11.09.2023 r. do 20.06.2024 r.
2. Szacunkowa ilość posiłków:
 - a) 60 posiłków dziennie – obiad (zupa i drugie danie z kompotem).
Ilość posiłków została określona szacunkowo, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia $\pm 30\%$, - 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

- 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, jaki 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 miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonyj 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 nieswieże, 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. Wykonawca posiada opinię właściwego Inspektora o możliwości spełniania wymagań higieniczno-sanitarnych pojazdów, którym będzie dostarczał posiłki do wskazanych punktów szkoły. Wykonawca złoży kopię dokumentów wraz z ofertą.
6. Obiad serwowany będzie z zachowaniem cyklu:
- a) Dostawa obiadu - godzina 13.15- 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. Św. Barbary 45, sekretariat placówki, skrzynka podawcza budynku szkoły w terminie do dnia 28.07.2023 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 2023/2024
Nie otwierać przed dniem 28.07.2023 r. , godz. 10:15**

2. Otwarcie ofert:

Otwarcie odbędzie się w dniu 31.07.2023r. r. o godz. 10:15 w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika ul. Św. Barbary 45

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 05.07.2023r.