

Ogłoszenie

Numer

2023-3722-163187

Id

163187

Powstaje w kontekście projektu

RPZP.08.01.00-32-K048/19 - Radosne przedszkole w Bobrowicach

Tytuł

Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach

Zamówienia uzupełniające

Nie dotyczy

Warunki zmiany umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień umowy, które zostaną wyrażone w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą nastąpić wyłącznie w następujących sytuacjach:

- 1) wprowadzanie istotnych zmian do przedmiotu zamówienia spowodowanych uwarunkowaniami formalno – prawnymi lub technicznymi, bez konieczności zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy;
- 2) zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, w przypadku wystąpienia zmiany okoliczności powodującej, że:
 - a) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy lub
 - b) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie jest możliwe, z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego i Wykonawcy;
- 3) zmiany kwoty i terminu wykonania umowy, w przypadku:
 - a) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) wniesienia przez Zamawiającego istotnej zmiany, na podstawie której Wykonawca wykonuje przedmiot umowy, przez co niemożliwe jest dotrzymanie terminu o którym mowa w umowie,
 - c) wstrzymanie realizacji przedmiotu umowy przez Zamawiającego nie wynikające z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - d) wyrażenia zgody przez Zamawiającego na skrócenia terminu realizacji;
- 4) w zakresie zmiany wynagrodzenia, zwłaszcza w sytuacji zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, zmiany stawki obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT),

- 5) wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia,
- 2) Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust. 1, jest złożenie wniosku przez stronę inicjującą zmianę zawierającego:
 - 1) opis propozycji zmiany,
 - 2) uzasadnienie zmiany,
 - 3) obliczenie kosztów zmiany zgodnie z zasadami określonymi w umowie, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
 - 4) opis wpływu zmiany na termin wykonania umowy.
- 3) Wykonawca nie będzie uprawniony do żądania przedłużenia terminu wykonania umowy i zwiększenia wynagrodzenia, jeżeli zmiana jest wymuszona uchybieniem czy naruszeniem umowy przez Wykonawcę – w takim przypadku koszty dodatkowe związane takimi zmianami ponosi Wykonawca.
- 4) Powyższe zmiany nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.

Załączniki

Dodane do ogłoszenia w obowiązującej wersji z dn. 2023-06-20

1. Zapytanie ofertowe
2. załącznik nr 1 do zapytania ofertowego - formularz ofertowy
3. załącznik nr 2 do zapytania ofertowego - oświadczenie Wykonawcy
4. załącznik nr 3 do zapytania ofertowego - oświadczenie RODO
5. załącznik nr 4 do zapytania ofertowego - projekt umowy

Czy dopuszczalna oferta częściowa?

NIE

Data opublikowania ogłoszenia

2023-06-20

Data ostatniej zmiany

2023-06-20

Termin składania ofert

2023-06-28 10:00:00

Planowany termin podpisania umowy

2023-07

Dane adresowe ogłoszeniodawcy

Gmina Sławno
I Pułku Ułanów 11
76-100 Sławno
NIP: 4990523666

Osoby do kontaktu

Daria Anna Dawid-Nowacka
tel.: +48598107526
e-mail: d.dawid-nowacka@gminaslawno.pl

Części zamówienia

Część: 1

Tytuł części 1

Świadczenie usług cateringowych

Czy dopuszczalne oferty wariantowe

NIE

Przedmioty zamówienia do części 1

Typ

Usługa

Podkategoria

Usługi cateringowe

Opis

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych tj. przygotowanie i dostawa gotowych posiłków (dwudaniowy obiad + napój) w okresie od 01.08.2023 r. do 31.12.2023 r. z wyłączeniem weekendów, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy dla 50 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Bobrowicach w Gminie Sławno.
- Jako dwudaniowy obiad z napojem należy rozumieć jeden posiłek.
- Szacowana ilość posiłków w okresie realizacji zamówienia: 4 400.
- Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w przedszkolu.
- Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczonych dziennie posiłków może wynieść: 50

porcji obiadu – I dania, 50 porcji obiadu – II dania z napojami.

6. Planowane wielkości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci mogą ulec zmniejszeniu i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

7. Godzina dostawy cateringu: do 11:00.

8. Zamawiający zastrzega prawo zmiany godzin dostarczania posiłków.

9. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

1) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.

2) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych-konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, ze zmniejszoną ilością użytej soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.

3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

4) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonego) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy) używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny, które w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie).

5) Wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

6) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.

7) Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej w środę przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszelkie zmiany będą wiążące dla Wykonawcy.

8) W każdym tygodniu dostarczania posiłków Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:

a) 3 razy w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie – zawierające mięso – 80g, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g;

b) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie bezmięsne typu naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, pyzy, kluski, itp. – 200g;

c) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie tzw. półmięsne (np.: gołąbki, spaghetti, gulasz),

d) przynajmniej 1 raz w dekadzie zupa – 250ml i drugie danie rybne (filet z ryby, kotlet rybny, paluszki rybne) – 80g, ziemniaki, kasza lub ryż – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g.

9) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów obiadowych w okresie

dekadowym.

10. Wykonawca będzie zobowiązany przedstawiać dyrektorowi przedszkola jadłospisy na nadchodzący tydzień (najpóźniej w piątek poprzedzający rozpoczęcie kolejnego tygodnia) wraz z gramaturą posiłków.

11. Wykonawca na żądanie dyrektora przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

12. Wykonawca zobowiązuje się:

1) Zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków w danym dniu najpóźniej do godziny 8.30 poprzez zamówienie telefoniczne.

2) Przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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 poz. 1154)

3) Przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 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 30.04.2004 r.)

4) Przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 tyg. do 3 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

5) Przechowywanie 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 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.

6) Dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym zatwierdzonym przez służby sanitarne i zdezynfekowanym transportem w specjalistycznych zdezynfekowanych 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 (np. surówki) 15°C.

7) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

8) Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.

13. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

15. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie powiadomiony o kontroli z 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzone posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.

18. Cena brutto jednego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostawy posiłku.

19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

20. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia realizacji części lub całości zamówienia podwykonawcom.

Kody CPV

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Miejsca realizacji

adres

Kraj

Polska

Województwo

zachodniopomorskie

Powiat

sławieński

Gmina

Sławno

Miejscowość

Bobrowice

Warunki, jakie musi spełniać oferent**Typ**

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Opis

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

Typ

Wiedza i doświadczenie

Opis

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

Typ

Potencjał techniczny

Opis

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

Typ

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

Typ

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

Typ

Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń

Opis

1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Oświadczenie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

Kryteria oceny do części 1

Czy kryterium cenowe?

TAK

Opis

Cena oferty - 90 %

Liczba punktów: najniższa cena brutto spośród złożonych ofert/cena brutto oferty ocenianej x 90 pkt.

Wygenerowano za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności.

Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach

Czy kryterium cenowe?

NIE

Opis

Aspekty społeczne - 10 %

a) 10 pkt. - Wykonawca zadeklaruje zatrudnienie przy wykonywaniu zamówienia co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej na podstawie umowy o pracę,

b) 0 pkt. - Wykonawca nie zadeklaruje zatrudnienia przy wykonywaniu zamówienia osób niepełnosprawnych.

Podsumowanie

Oś czasu związana z ogłoszeniem i ofertowaniem

-> **2023-06-20** - data opublikowania

-> **2023-06-28 10:00:00** - termin składania ofert

-> **2023-07** - planowany termin podpisania umowy

Oś czasu realizacji przedmiotów zamówienia

Brak zdefiniowanych etapów dla przedmiotów zamówienia.