



Biuletyn Informacji Publicznej

Szkoła Podstawowa w Leśnicach

PRZETARGI

PRZETARG - SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE ZAPYTANIE CENOWE - ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGU OBIADÓW DO ZESPOŁU SZKÓŁ W LEŚNICACH W ROKU SZKOLNYM 2016/2017.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W TRYBIE ZAPYTANIE CENOWE

Świadczenie usługi cateringu obiadów do Zespołu Szkół w Leśnicach w roku szkolnym 2016/2017.

I.1.) Nazwa i adres zamawiającego:

Zespół Szkół w Leśnicach,

Leśnice 18 A 84-300 Lębork, woj. pomorskie tel/fax (059) 8612 - 088

II.1) Określenie przedmiotu zamówienia: świadczenie usługi cateringu obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Leśnicach.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla około 70 uczniów, które będą uczęszczać do Zespołu Szkół w Leśnicach zwanego dalej szkołą.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie tj. obiadu dla grupy około 70 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków: od 900 do 1200 kcal.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach od 10.10 do 10.30.
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 01.09.2016r. do 30.06.2017r. (z wyjątkiem przerw w nauce).
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – Dyrektora szkoły bądź osobę przez niego upoważnioną. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczanych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia ilości maksymalnej opisanej powyżej.
7. Dzienny jadłospis obejmuje: zupa i drugie danie.
8. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień działania szkoły) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych.
9. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Muszą spełnić wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci szkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów.
10. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu czynności), w specjalistycznych termosach, samodzielnie przygotowując (porcjując w jednorazowych naczyniach) do wydawania na miejscu w szkole. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne), które winny być dobrane do wieku dzieci.
11. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.
12. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
13. Stan posiłków i sposób dowożenia posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych.
16. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za poprzedni miesiąc.

17. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku z wyodrębnieniem ceny netto, brutto oraz kwoty podatku VAT.

18. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towary wolne od wad.

19. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 g na porcję i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal (mięso bez kości, ryby itp. nie mniej niż 100 g na porcję) surówka nie mniej niż 150 g na porcję, ziemniaki, ryż, kasza itp. nie mniej niż 250 g na porcję, w przypadku posiłku typu naleśniki, pierogi itp. 500 g dla 1 osoby.

20. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

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

II.1.4) Wspólny słownik zamówień (CPV)

55.32.10.00 – usługi przygotowania posiłków

55.52.40.00 – usługi dostarczania posiłków do szkół

II.2 Czas trwania zamówienia lub termin wykonania:

rozpoczęcie – 01 wrzesień 2016r.

Zakończenie – 30 czerwca 2017r.

III.1 Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

III.1.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek do posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

a) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy w rozumieniu zapisu art.2 pkt. 11 ustawy z dnia 29.01.2004r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. nr 113, poz. 759 ze zmianami)

b) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Zamawiający oceni spełnienie w/w. warunku udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów określonych w cz. VII SIWZ. Dokumenty załączone do oferty weryfikowane będą wg formuły- spełnia/ nie spełnia

III.1.2) Wiedza i doświadczenie.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

- posiadania wiedzy i doświadczenia prowadzenia działalności cateringowej warunek zostanie spełniony jeżeli oferent załączy oświadczenie o posiadaniu wiedzy i doświadczenia pozwalającego na realizację zlecenia.

III.1.3) Potencjał techniczny i osoby zdolne do wykonywania zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia – warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia. Zamawiający oceni spełnienie w/w warunków w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów określonych w cz. VII siwz weryfikowane będą wg formuły spełnia/nie spełnia/.

III.2) wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu:

a) Aktualny odpis z właściwego rejestru, albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, z którego wynikać będzie, że oferent jest uprawniony do prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia.

b) Oświadczenie o posiadaniu wiedzy i doświadczenia pozwalającego na realizację zlecenia

c) Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym do przygotowywania posiłków.

d) Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim transportem do przewozu żywności zgodnie z wymogami sanitarnymi.

IV.1) Kryteria oceny ofert:

• 1 – cena

• 2 – gramatura

Cena oferty - 100%

Sposób obliczania wartości punktowej dla kryterium cena oferty:

$Wp = C_{min} / C_{oferty} \times 100$

Wp- ilość punktów obliczona dla oferty badanej

C min- cena w złotych najtańszej oferty spośród złożonych ofert nie podlegających odrzuceniu

C danej oferty – cena w złotych badanej oferty

Cenę jednostkową należy podać do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów (max 100) spełniając jednocześnie wszystkie wymogi specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

IV.2) Informacje administracyjne:

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem :

Zespół Szkół w Leśnicach, Leśnice 18 A , 84-300 Lębork

IV.3) Termin składania ofert:

23 sierpnia 2016r. godzina 9:00 miejsce: - Sekretariat Zespołu Szkół w Leśnicach

• Oferta winna być czytelna, a wszelkie poprawki winny być czytelne i parafowane przez osoby podpisujące ofertę.

• Osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy muszą złożyć podpisy na formularzu oferty, zaś odpisy (kserokopie) wszelkich wymaganych dokumentów winny być poświadczane za zgodność z oryginałem przez podpisującą ofertę.

• Propozycje cenowe, złożone po upływie terminu określonego w pkt. IV.3) nie będą rozpatrywane.

- Informuje, że to same zapytanie zostało przekazane również innym wykonawcom.
 - Zamawiający dokona wyboru wykonawcy zamówienia 23 sierpnia 2016r. o godz. 9:15. Stosowna informacja wyboru ofert zostanie zamieszczona na tablicy ogłoszeń w Zespole Szkół w Leśnicach.
 - Zamawiający podpisze umowę z wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.
- Leśnice, 01 sierpień 2016r.

Data wprowadzenia dokumentu do BIP: 18 maja 2016 09:50

Dokument wprowadzony do BIP przez: **Sylwia Janicka**

Ilość wyświetleń: **438**

11 sierpnia 2016 21:37

(**Sylwia Janicka**) - Zmiana danych dokumentu. (Dokument opublikowany)

18 maja 2016 09:53

(**Sylwia Janicka**) - Zmiana danych dokumentu. (Dokument opublikowany)

18 maja 2016 09:50

(**Sylwia Janicka**) - Dodanie dokumentu. (Dokument opublikowany)

Wszelkie prawa zastrzeżone © 2021 Szkoła Podstawowa w Leśnicach