

Ogłoszenie o zamówieniu na świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 57 im. Jana Kochanowskiego w Lublinie.

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do

Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych -

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu zaproszenia:

- 1) art. 138 g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2017r. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z p. zmianami), w tym załącznik XIV do dyrektywy 2014/24/UE
- 2) Regulamin Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 57 w Lublinie w sprawie udzielania zamówień publicznych nie objętych przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (opracowanym na podstawie przepisów ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,
- 3) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (tekst jednolity z 2018 roku Dz.U. z 2018 poz. 1025 z p. zmianami).

Przedmiotem zamówienia jest :

-świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (catering) dla średnio 420 dzieci w wieku 7 - 15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 57 w Lublinie, w okresie 01.09.2022r. do 30.06.2023r.

-najem pomieszczeń i wyposażenia od szkoły przeznaczonych do wydawania posiłków.

Wykonawca poza czynszem (zgodnie z wymogami istotnych postanowień umowy)

będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i

wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą ryczałtem.

Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:

- sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
- w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2. 4. 2.Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.
- obiady powinny być wydawane na szklanych naczyniach będących własnością

Wykonawcy.

Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji) - ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x 480 dzieci. Przy czym w roku szkolnym 2020/2021 do szkoły uczęszczać będzie ok. 520 dzieci.

- Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Zamawiający zastrzega, iż przedmiot zamówienia realizowany jest w układzie prawa opcji, tym samym faktyczna liczba wydawanych posiłków zostanie ustalona dla każdego z okresów rozliczeniowych na początku danego miesiąca. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w niniejszym punkcie.
- Zamawiający zakłada średniorocznie około 180 dni, jednakże nie więcej niż 185 dni żywieniowych.
- Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość dzieci 420.
- Próbki posiłków Wykonawca / Podwykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy / Podwykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych 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.

- Wykonawca / Podwykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
- Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
- Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

- Dzienny jadłospis obejmuje: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju
- Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg. grup wiekowych w układzie:

dzieci uczęszczające do klas 1, 2, 3

dzieci uczęszczające do klas 4, 5, 6

dzieci uczęszczające do klas 7, 8

Obiad:

-zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,

-kompot owocowy / napój: gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.

-jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;

Obiady, będą dostarczane i wydawane w godzinach 11:00-14.30.

Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z najmem pomieszczeń zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 800 netto plus należny podatek VAT.

Cena ma być wyliczona jako cena netto i brutto za jeden obiad oraz za całość planowanych przez zamawiającego dostaw obiadów:

Stawka za posiłek obejmuje :

„wsad do kotła”+ usługa (stawki brutto)= całość (kwota brutto).

maksymalnie 185 dni x 420 obiadów = 77.700 sztuk.

Termin ogłoszenia: 09.05.2022r.

Termin składania ofert: 23.05.2022r.