

Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA RADZANOWO

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 611016057

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Płocka 32

1.5.2.) Miejscowość: Radzanowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-451

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL923 - Płocki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@radzanowo.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.radzanowo.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b0832846-63bf-49b3-a8e9-5163749ab5aa

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00030278

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-14

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00004399/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

www.radzanowo.bipgmina.pl

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://radzanowo.ezamawiajacy.pl>****3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu Platformy: <https://radzanowo.ezamawiajacy.pl>.

2. Ogólne zasady korzystania z Platformy:

1) zgłoszenie do postępowania wymaga zalogowani Wykonawcy do Systemu na subdomenie Gminy Radzanowo:

<https://radzanowo.ezamawiajacy.pl> lub <https://oneplace.marketplanet.pl>.

2) Wykonawca po wybraniu opcji „przystąp do postępowania” zostanie przekierowany do strony <https://oneplace.marketplanet.pl>, gdzie zostanie powiadomiony o możliwości zalogowania lub do założenia bezpłatnego konta. Wykonawca zakłada konto wykonując kroki procesu rejestracyjnego, podaje adres e-mail, ustanawia hasło, następnie powtarza hasło, wpisuje kod z obrazka, akceptuje regulamin, klika polecenie „zarejestruj się”.

3) rejestracja Wykonawcy trwa maksymalnie do 2 dni roboczych. W związku z tym Zamawiający zaleca Wykonawcom uwzględnienie czasu niezbędnego na rejestrację w procesie złożenia oferty w postaci elektronicznej. Wykonawca wraz z potwierdzeniem złożenia wniosku rejestracyjnego otrzyma informację, o możliwości przyspieszenia procedury założenia konta, wówczas należy skontaktować się pod numerem telefonu podanym w ww. potwierdzeniu.

4) po założeniu konta Wykonawca ma możliwość złożenia Oferty w postępowaniu. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej. Za datę przekazania zaświadczeń oraz informacji przyjmuje się datę ich wysłania za pośrednictwem zakładki „Korespondencja”.

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy Zakupowej poprzez opcję „Zadaj pytanie” lub przy użyciu zakładki „Korespondencja”: w celu zadania pytania Zamawiającemu, Wykonawca klika lewym przyciskiem myszy klawisz ZADAJ PYTANIE. Powoduje to otwarcie okna, w którym należy uzupełnić dane Wykonawcy, temat i treść/przedmiot pytania, po wypełnieniu wskazanych pól wraz z wymaganym kodem weryfikującym z obrazka Wykonawca klika klawisz POTWIERDŹ, Wykonawca uzyskuje potwierdzenie wysłania pytania poprzez komunikat systemowy „Pytanie wysłane”.

4. Zamawiający informuje, iż w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z Platformy, Wykonawca winien skontaktować się dostawcą rozwiązania teleinformatycznego Platformy Zakupowej dla Gminy Radzanowo tel. +48 22 257 22 23 (infolinia dostępna w dni robocze, w godzinach 9:00-17:00) e-mail: oneplace@marketplanet.pl.

5. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

6. Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej zostały opisane na Platformie w zakładce „Regulacje i procedury procesu zakupowego” pod adresem internetowym <https://radzanowo.ezamawiajacy.pl>.

7. Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy przekazywać za pośrednictwem Platformy.

8. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: sekretariat@radzanowo.pl.

9. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: sekretariat@radzanowo.pl.

10. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Gmina Radzanowo zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016. W sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, informuje, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Radzanowo, 09-451 Radzanowo, ul. Płocka 32.

2) inspektorem danych osobowych Gminy Radzanowo jest iod@radzanowo.pl

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów”, numer postępowania RI.271.02.2025, prowadzonego w trybie podstawowym.

4) odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019r. poz. 1919 z późn. zm.) dalej „ustawa Pzp”.

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.

6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.

7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

8) posiada Pan/Pani:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pan/Pani, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit b, d lub E rodo prawo do usunięcia danych osobowych;

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: RI.271.02.2025

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 2

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych - drugie dania z surówką - w ramach realizacji obowiązku, o którym mowa w art. 106a ustawy Prawo oświatowe w formie usługi cateringu do Szkoły Podstawowej im. M. Kopernika w Radzanowie, od 17.02.2025r. do 26.06.2025 i od 08.09.2025r. do 19.12.2025r. dla uczniów szkoły podstawowej, w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

2) Drugie danie, w tym:

a) dania jarskie, np. pierogi, naleśniki, kopytka, itp.,

b) dania mięsne, w tym ziemniaki lub kasze, ryż, surówka lub gotowane jarzyny lub zamiennie makaron z sosem i mięsem,

c) dania rybne, w tym ziemniaki lub ryż, kasze surówka.

3) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu „dekadówki” (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

4) Miejsce świadczenia usługi: Szkoła Podstawowa im. M. Kopernika w Radzanowie, 09-451 Radzanowo, ul. Szkolna 16.

5) Ilość posiłków szacuje się na 83 zestawów obiadowych dziennie. Łączna przewidywana liczba posiłków w okresie świadczenia usługi wynosi 13197 zestawów obiadowych.

6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby posiłków dziennych w zależności od liczby dzieci korzystających z żywienia i frekwencji dzieci.

7) W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej żywieniem (w razie rezygnacji ucznia z żywienia) Wykonawca nie będzie wnosził żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną niniejszym postępowaniu, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

8) Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby żywionych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku oraz powodować zerwania umowy.

9) Usługa świadczona będzie w okresie od dnia 17.02.2025r. do dnia 26.06.2025r. i od dnia 08.09.2025r. do dnia

19.12.2025r. w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonymi stosownie do przepisów prawa w tym zakresie oraz decyzjami Dyrektora Szkoły.

10) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z:

- a) obowiązującymi normami i przepisami prawa (przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz norm produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat),
- b) należyta starannością,
- c) wymogami sztuki kulinarnej,
- d) zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
- e) zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP,
- f) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunki produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie.

11) Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U. 2016 poz. 1154 z dnia 26 lipca 2016r. 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), być sporządzone zgodnie z przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 2021).

12) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełnić następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzone z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- c) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki (mniej ziemniaków, więcej kasz, ryżu, itp.),
 - warzywa lub owoce surowe,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - wysokiej jakości,
 - porcja ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze - oleje, masło, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu, przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - minimalna temperatura potraw powinna wynosić: drugie dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15oC

d) wartość kaloryczna posiłków ma wynosić 300-350 kcal, a gramatura: dania mięsne 90-100 g, dodatki (ryż, ziemniaki, kasza) 100g, surówki 70-80g, dania mączne (naleśniki, spaghetti, placki, zapiekanki, itp.) 280-300g

13) Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosołowych, tłuszczów utwardzonych, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), posiłków sporządzonych na bazie półproduktów, posiłków na bazie Faast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych,

14) Posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z uwzględnieniem zasad HACCAP z własnych produktów najwyższej jakości,

15) Wykonawca zapewni transport posiłków do miejsca ich wydania samochodem spełniającym wymagania sanitarne w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość oraz wymagana przepisami prawa temperatura,

16) Posiłki będą dostarczane w pojemnikach porcjowanych, jednorazowych, posiadających atesty do przechowywania żywności,

17) posiłki dostarczane będą w godzinach:

- a) do godz. 9:40 - 38 posiłków,
- b) do godz. 10:40 - 45 posiłków,

18) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą,

19) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanej usługi, kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury,

20) próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjeta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4oC lub niższej,

21) Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia higieny, dostarczania posiłków z wadami, opóźnień w dostawie, utracie uprawnień do sporządzania posiłków przez Wykonawcę,

22) Wykonawca poniesie pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób korzystających z przygotowanych posiłków,

23) Cena posiłku podana będzie w rozbiściu na koszt wsadu do kotła oraz koszt przygotowania i dowozu posiłku,
 24) Rozliczenie za przedmiot zamówienia następować będzie za faktycznie zrealizowaną usługę oraz liczbę wydanych posiłków w okresach miesięcznych. Wykonawca nie będzie miał prawa do dodatkowego wynagrodzenia jeżeli dostarczy większą liczbę dziennych posiłków niż zgłoszona przez Zamawiającego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-19

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych: drugie dania z surówką, w ramach realizacji obowiązku, o którym mowa w art. 106a ustawy Prawo oświatowe w formie usługi cateringu do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Rogozinie, od 17.02.2025r. do 18.06.2025r. oraz od 15.09.2025r. do 19.12.2025r., dla uczniów szkoły podstawowej w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.
- 2) Drugie danie w tym:
 - a) dania jarskie, np. pierogi, naleśniki, kopytka, itp.
 - b) dania mięsne, w tym ziemniaki lub kasze, ryż, surówka lub gotowane jarzyny lub zamiennie makaron s sosem i mięsem,
 - c) dania rybne, w tym ziemniaki lub ryż, kasze, surówka.
- 3) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu „dekadówki” (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
- 4) Miejsce świadczenia usługi: Szkoła Podstawowa im. Cz. Hińca w Rogozinie, 09-442 Rogozino, ul. Mazowiecka 25.
- 5) Szacowana ilość posiłków: 50 zestawów obiadowych dziennie.
- 6) Łączna przewidywana liczba posiłków w okresie trwania umowy wynosi 7400 zestawów obiadowych.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby posiłków w zależności od liczby dzieci korzystających z żywienia i frekwencji dzieci.
- 8) W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej żywieniem (w razie rezygnacji ucznia z żywienia) Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w niniejszym postępowaniu, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
- 9) Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby żywionych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku oraz powodować zerwania umowy.
- 10) Usługa świadczona będzie w okresie od dnia 17.02.2025r. do 18.06.2025r. oraz od 15.09.2025r. do 19.12.2025r. w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonym stosownie do przepisów prawa w tym zakresie, decyzjami Dyrektora Zespołu.
- 11) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z:
 - a) obowiązującymi normami i przepisami prawa (przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość

energetyczną, wielkość posiłków oraz norm produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat),

b) należyta starannością,

c) wymogami sztuki kulinarnej,

d) zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,

e) zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP,

f) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunki produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12) Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U. 2016 poz. 1154 z dnia 26 lipca 2016r. 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), być sporządzone zgodnie z przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 2021).

13) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełnić następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy stosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki (mniej ziemniaków, więcej kasz, ryżu, itp.),

- warzywa lub owoce surowe,

- mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych - wysokiej jakości,

- porcja ryby co najmniej raz w tygodniu,

- tłuszcze spożywcze - oleje, masło a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

- sól o obniżonej zawartości sodu, przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,

- zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,

- minimalna temperatura potraw powinna wynosić: drugie dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15oC,

- wartość kaloryczna posiłków wynosi 300-500 kcal, gramatura: dania mięsne 80-90g, dodatki (ryż, ziemniaki, kasze) 100g, surówki 70-80g, dania mączne (naleśniki, spaghetti, placki, zapiekanki, itp.) - 250g.

14) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, produkty masłopodobne i seropodobne, mięso odkostnione mechanicznie (MMO), posiłki sporządzone na bazie półproduktów, posiłki na bazie Fas Food, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

15) Posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z uwzględnieniem zasad HACCAP z własnych produktów najwyższej jakości.

16) Wykonawca zapewni transport posiłków do miejsca ich wydania samochodem spełniającym wymagania sanitarne w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość oraz wymagana przepisami prawa temperatura.

17) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach porcjowanych, jednorazowych, posiadających atesty do przechowywania i spożywania żywności.

18) Posiłki dostarczane będą do godziny 11:15.

19) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły dostawa posiłku odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

20) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanej usługi, kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury.

21) Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4oC lub niższej.

22) Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia higieny, dostarczania posiłków z wadami, opóźnień w dostawie, utracie uprawnień do sporządzania posiłków przez Wykonawcę.

23) Wykonawca poniesie pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób korzystających z przygotowanych posiłków.

24) Cena brutto jednego posiłku powinna być podana w rozbiciu na koszt wsadu do kotła oraz koszt przygotowania i dowozu posiłku.

26) Rozliczenie za przedmiot niniejszego postępowania będzie następować za faktycznie zrealizowaną usługę oraz liczbę wydanych posiłków (okres rozliczeniowy miesięczny). Wykonawca nie będzie miał prawa do dodatkowego wynagrodzenia jeżeli dostarczy większą liczbę posiłków niż zgłoszona przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-19

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki, o których mowa w art. 57 Ustawy Pzp, tj. nie podlegają wykluczeniu i spełniają warunki udziału w postępowaniu.

2. Zamawiający na podstawie art. 112 ust. 1 i 2 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie,
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego, tzw. catering.
- 3) sytuacji ekonomicznej i finansowej - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
- 4) zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, potwierdzających brak podstaw do wykluczenia, aktualnych na dzień ich złożenia:

1) Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2020r. poz. 1076), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofert częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty

częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik do SWZ.

2) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, wymienionych poniżej podmiotowych środków dowodowych potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, aktualnych na dzień ich złożenia:

1) aktualne zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego, tzw. catering.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Projektowane postanowienia umowy, w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, określone zostały w załączniku do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp. oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym załącznik do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-01-22 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę na Platformie pod adresem: <https://radzanowo.ezamawiajacy.pl>, w zakładce „OFERTY”.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-01-22 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni