

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

„Dożywianie uczniów szkół podstawowych, uczniów oddziałów przedszkolnych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w okresie 2023 r.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM USŁUG WSPÓLNYCH GMINY WIĄZOWNICA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 366230191

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Warszawska 15

1.5.2.) Miejscowość: Wiązownica

1.5.3.) Kod pocztowy: 37-522

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL822 - Przemyski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: cuw@wiazownica.com

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.wiazownica.com

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Jednostka organizacyjna 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:

„Dożywianie uczniów szkół podstawowych, uczniów oddziałów przedszkolnych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w okresie 2023 r.”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1e702483-779d-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00486766

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-09

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

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

<https://platformazakupowa.pl/wiazownica>

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://platformazakupowa.pl/wiazownica>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 8.1 W niniejszym postępowaniu komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie oferty oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/wiazownica>. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej określone w ustawie o świadczeniu usług drogą elektroniczną określone w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

8.2 W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, komunikacja pomiędzy zamawiającym a wykonawcami w zakresie składania dokumentów, wniosków (innych niż oferta i oświadczenia), zawiadomień oraz przekazywanie innych informacji może odbywać się na platformie zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/wiazownica> za pomocą formularza i przycisku „wyślij wiadomość” lub za pomocą poczty elektronicznej na adres: sekretariat@wiazownica.com

8.3 We wszelkiej korespondencji związanej z postępowaniem zamawiający i wykonawcy będą posługiwać się numerem postępowania.

8.4 Sporządzanie i przekazywanie informacji, w tym dokumentów w formie elektronicznej musi spełniać wymagania określone w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

8.5 Jeżeli Zamawiający lub Wykonawcy przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

8.6 Przekazywane drogą elektroniczną informacje, w szczególności oferty, wnioski, zawiadomienia, oświadczenia i inne dokumenty uznaje się, że datą przekazania jest data zapisania pliku uwidoczniona w systemie (serwerze) platformy zakupowej.

8.7 Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów przetargowych w terminie nie późniejszym niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Wnioski należy przesyłać za pośrednictwem platformy zakupowej lub za pomocą poczty elektronicznej.

8.8 Wyjaśnienia treści SWZ, odpowiedzi na pytania wykonawców, modyfikacje treści SWZ, zakresu lub warunków udziału w postępowaniu, zmiany terminu składania i otwarcia ofert zostaną opublikowane na stronie prowadzonego postępowania pod adresem <https://platformazakupowa.pl/wiazownica>.

8.9 Uzupełnienia dokumentów, oświadczeń lub pełnomocnictw dokonywane na skutek wezwania zamawiającego, dla swej skuteczności powinny zostać złożone w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym uprawnionej osoby, przed upływem wyznaczonego przez zamawiającego terminu.

8.10 Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosków lub dotyczy udzielenia wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez odpowiedzi.

8.11 W dowolnym czasie przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić treść dokumentacji przetargowej z własnej inicjatywy lub w odpowiedzi na wnioski Wykonawców. Każda taka zmiana staje się wiążąca z momentem jej wprowadzenia i nie jest wymagana akceptacja zmian przez Wykonawców. W razie zmiany w dokumentach przetargowych Zamawiający może przesunąć termin składania ofert w celu umożliwienia wprowadzenia do nich zmian wynikających z dokonanych przez niego modyfikacji w dokumentach przetargowych. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zamieści stosowną informację na stronie prowadzonego postępowania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków.

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): 24.1 Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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”, informuję, że:

24.2 Administratorem Państwa danych osobowych zawartych w ofercie oraz we wszelkich innych dokumentach składanych w postępowaniu jest Wójt/Gminy Wiązownica, ul. Warszawska 15, 37-522 Wiązownica.

24.3 Inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Wiązownica jest P. Ewa Gawron, e-mail: merit.inspektor.rod@gmail.com

24.4 Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn: „Dożywianie uczniów szkół podstawowych, uczniów oddziałów przedszkolnych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w 2023 r.

24.5 Odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 i 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2021, poz. 1129 ze zm.).

24.6 Państwa dane osobowe przechowywane będą przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania.

24.7 Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwu dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp. związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje

niepodania określonych danych wynikają z ustawy Prawo zamówień publicznych.

24.8 W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

24.9 Każda osoba fizyczna, której dane osobowe przekazano Zamawiającemu w ofercie lub w innych dokumentach składanych przez Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego posiada:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Państwa danych osobowych*;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzanych danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Państwa dotyczących, narusza przepisy RODO;

24.10 Żadnej osobie, której dane osobowe przekazano Zamawiającemu w ofercie lub w innych dokumentach składanych przez Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie przysługuje:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. B, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa 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: CUW.071.8.2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

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 uwzględni 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

4.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania, w zakresie przygotowania i dostawy posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych, uczniów oddziałów przedszkolnych, w formie gorących posiłków, wydawanych w dni nauki szkolnej (101 dni), w okresie od dnia 02.01.2023 r. do dnia 23.06.2023r. oraz dla osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica, w dni robocze od poniedziałku do piątku (250 dni) w okresie od dnia 02.01.2023 r. do dnia 31.12.2023r.

4.2 Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać posiłki wszystkim uczniom korzystającym z dożywiania.

4.3 Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez Wykonawcę z pomieszczeń kuchni i urządzeń za odpłatnością, po wcześniejszym spisaniu umowy dzierżawy.

4.4. Pomieszczenie do wydawania posiłków dzieciom w szkołach udostępni dyrektor każdej placówki szkolnej, natomiast posiłki dostarczane osobom starszym, chorym, samotnym i niepełnosprawnym będą wydawane w miejscu zamieszkania tych osób.

4.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa.

4.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

4.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.

4.8 Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków za odpłatnością wszystkim uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki).

4.9 Posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- zawartość energii – 850 kcal;
- udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;

- udział energii z tłuszczu – do 30%.

4.10 Sposób przygotowania posiłków:

1) pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środek, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.

2) pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju.

4)upy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.

5) podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g.

6) drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).

7) zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;
- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

8) napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata).

9) obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.

10) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności.

11) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy miesiąc z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

12) Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

13) Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”.

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatur itp.

4.10.15 Wykonawca zabezpieczy jednorazowe naczynia i sztućce dla potrzeb wydawania posiłków oraz termosy i środki transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.

4.11 Warunki przygotowania posiłków:

4.11.1 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, oddziałów przedszkolnych dofinansowane z budżetu gminy.

4.11.2 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę.

4.11.3 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych.

4.11.4 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.

Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi:

dla części I - 150 porcji - obiad jednodaniowy - 101 dni dożywiania

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 101 dni

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 faktury**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**

4.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania, w zakresie przygotowania i dostawy posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych, uczniów oddziałów przedszkolnych, w formie gorących posiłków, wydawanych w dni nauki szkolnej (101 dni), w okresie od dnia 02.01.2023 r. do dnia 23.06.2023r. oraz dla osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica, w dni robocze od poniedziałku do piątku (250 dni) w okresie od dnia 02.01.2023 r. do dnia 31.12.2023r.

4.2 Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać posiłki wszystkim uczniom korzystającym z dożywiania.

4.3 Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez Wykonawcę z pomieszczeń kuchni i urządzeń za odpłatnością, po wcześniejszym spisaniu umowy dzierżawy.

4.4. Pomieszczenie do wydawania posiłków dzieciom w szkołach udostępni dyrektor każdej placówki szkolnej, natomiast posiłki dostarczane osobom starszym, chorym, samotnym i niepełnosprawnym będą wydawane w miejscu zamieszkania tych osób.

4.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa.

4.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

4.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.

4.8 Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków za odpłatnością wszystkim uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki).

4.9 Posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- zawartość energii – 850 kcal;
- udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu – do 30%.

4.10 Sposób przygotowania posiłków:

1) pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środek, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.

2) pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju.

4)upy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.

5) podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g.

6) drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).

7) zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;

- stosowanie ryb;
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 8) napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata).
- 9) obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.
- 10) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności.
- 11) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy miesiąc z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
- 12) Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
- 13) Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatur itp.
- 4.10.15 Wykonawca zabezpieczy jednorazowe naczynia i sztućce dla potrzeb wydawania posiłków oraz termosy i środki transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
- 4.11 Warunki przygotowania posiłków:
- 4.11.1 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, oddziałów przedszkolnych dofinansowane z budżetu gminy.
- 4.11.2 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę.
- 4.11.3 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych.
- 4.11.4 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
- Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.
- 3 Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi:
- dla części II 15 porcji - pełen obiad dla osób starszych – 250 dni dożywiania

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 250 dni

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 faktury

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

Uprawnień do prowadzenia działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca przedłoży decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowania i wydawania posiłków, przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem.

UWAGA: Warunek dotyczy wszystkich części zamówienia.

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: a) oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp., w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1, ustawy Pzp. oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczegółowych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego,

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1) aktualną decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 2) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowania i wydawania posiłków, przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem.

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: Tak

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. Wszelkie zmiany w umowie pod rygorem nieważności muszą być dokonane w formie pisemnej.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności:
 - 2.1. zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, które spowodowały niezawinione i niemożliwe do uniknięcia przez Wykonawcę opóźnienie w realizacji przedmiotu zamówienia,
 - 2.2. zmiana obowiązującej stawki VAT;
 - 2.3. rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy;
 - 2.4. zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, niezależnych od zamawiającego,
 - 2.5. gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania lub należytego wykonania umowy zgodnie z SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-12-19 12:00

8.2.) Miejsce składania ofert: 16.2 Ofertę należy złożyć z zachowaniem formy elektronicznej lub w postaci elektronicznej, opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. 16.3 Ofertę należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/wiazownica>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-12-19 12:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-01-17