

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Przygotowanie i dostawa posiłków w roku szkolnym 2024/2025 dla uczniów : Szkół Podstawowych: Nr 1 , Nr 2, Nr 3 w Chmielniku, Szkoły Podstawowej w Woli Rafałowskiej, Szkoły Podstawowej w Zabratówce

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Ekonomiczno-Administracyjny Szkół w Chmielniku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690367973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 50

1.5.2.) Miejscowość: Chmielnik

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-016

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.7.) Numer telefonu: 172296608

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zeas.kadry@chmielnik.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.bip.chmielnik.pl/23705,23717/23717/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.

Podmiot 1

1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie: Zespół Ekonomiczno Administracyjny Szkół w Chmielniku

1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8131472413

Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:

1.11.3.) Ulica: 50

1.11.4.) Miejscowość: Chmielnik

1.11.5.) Kod pocztowy: 36-016

1.11.6.) Województwo: podkarpackie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.11.9.) Numer telefonu: 172296608

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: zeas.kadry@chmielnik.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: <https://chmielnik.pl/index.php/jednostki/zespol-ekonomiczno-administracyjny-szkol-w-chmielniku>

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 dostawa posiłków w roku szkolnym 2024/2025 dla uczniów : Szkół Podstawowych: Nr 1 , Nr 2, Nr 3 w Chmielniku, Szkoły Podstawowej w Woli Rafałowskiej, Szkoły Podstawowej w Zabratówce

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-57c83a14-3520-11ef-8a31-0e435a8a43bc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00388225

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-28

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/pn/chmielnik>

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: Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/chmielnik>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/chmielnik>

2) W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w zakresie:

- przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
- przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
- przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
- przesyłania odwołań/inne

odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

3) Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

4) Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

5) Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem 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 lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:

- a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
- b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
- c) zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
- d) włączona obsługa JavaScript,

- e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
 6) Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem.

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):** 1. Zamawiający informuje, że Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Zespół Ekonomiczno-Administracyjny Szkół w Chmielniku, 36-016 Chmielnik 50, tel. 17 22 96 608.
 2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, za pośrednictwem adresu e-mail: rodo@chmielnik.pl.
 3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu udzielenia zamówienia publicznego na zadanie pn.:
 „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 1 im. por. Jana Bałdy w Chmielniku w roku szkolnym 2024/2025” dla części I, „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Chmielniku w roku szkolnym 2024/2025” dla części II, „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Chmielniku w roku szkolnym 2024/2025” dla części III, „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Kard. Wyszyńskiego w Woli Rafałowskiej w roku szkolnym 2024/2025” dla części IV, „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Orłąt Lwowskich w Zabratówce w roku szkolnym 2024/2025” dla części V; w trybie przetargu nieograniczonego oraz w celu archiwizacji.
 4. Podstawę prawną przetwarzania danych osobowych stanowi art. 6 ust. 1 lit. c 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. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, str. 1 z późn. zm.) zwanego dalej „RODO”, w związku z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych.
 5. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 p.z.p.
 6. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, 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. Okresy te dotyczą również Wykonawców, którzy złożyli oferty i nie zostały one uznane, jako najkorzystniejsze (nie zawarto z tymi Wykonawcami umowy).
 7. Osoby, których dane dotyczą posiadają:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - 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
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO.
 8. Osobom, których dane dotyczą 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 ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 9. W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
 10. Padanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niedopełnienie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem Wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem oferty.

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: ZEAS.261.1.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.5.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 1174512,00 PLN

4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 1080551,04 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 5

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

Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej Nr 1 im. por. Jana Bałdy w Chmielniku.

Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. por. Jana Bałdy w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 41.

Godziny dostaw:

- śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:30

- obiad i podwieczerek/posiłek jednodaniowy: 10:10 do 10:30

02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 90 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 20160 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 90x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłek jednodaniowy:

w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krostki, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.

Posiłek pełny:

a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94%mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wielozłaziste, razowe, pszenne) b) Obiad:

I danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)

II danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krostki, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok

c) Podwieczerek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub

sztucznie aromatyzowanych,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

c) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

d) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,

ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

4.2.5.) Wartość części: 365920,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-09-02 do 2025-07-31

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: Punktowo

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

Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej Nr 2 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Chmielniku.

Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 316.

Godziny dostaw:

• śniadanie od godz. 7:45 do godz. 8:30

• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:30 do 11:00

02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 45 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 10080 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 45x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłek jednodaniowy:

w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsny) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie

(np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.

Posiłek pełny:

a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wielozłaziste, razowe, pszenne)

b) Obiad:

III danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny)

IV danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok

c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

e) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

g) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

h) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,

ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów

Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

4.2.5.) Wartość części: 219760,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-09-02 do 2025-07-31

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: Punktowo

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 3**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkole Podstawowej Nr 3 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Chmielniku oraz do oddziałów przedszkolnych znajdujących się w Błędowej Tyczyńskiej, adres: 36-017 Błędowa Tyczyńska 28.

Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 169a oraz do oddziałów przedszkolnych znajdujących się w Błędowej Tyczyńskiej, adres: 36-017 Błędowa Tyczyńska 28.

Godziny dostaw:

- śniadanie od godz. 8:00 do godz. 8:15
- obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:45 do 11:00

02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 100 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 22400 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 100x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłek jednodaniowy:

w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krostki, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.

Posiłek pełny:

a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wielozłaziste, razowe, pszenne)

b) Obiad:

V danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)

VI danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krostki, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok

c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

i) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

j) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

k) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

l) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,

ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów

Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

4.2.5.) **Wartość części:** 398400,00 PLN

4.2.6.) **Główny kod CPV:** 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) **Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

4.2.10.) **Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2024-09-02 do 2025-07-31

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:** Punktowo

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 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Stefana Kard. Wyszyńskiego w Woli Rafałowskiej.

Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej im. Stefana Kard. Wyszyńskiego w Woli Rafałowskiej, adres: 36-017 Wola Rafałowska 139.

Godziny dostaw:

- śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:40
- obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 9:30 do 10:00

02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 40 posiłków jednodaniowych oraz 23 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 7360 posiłków jednodaniowych oraz 5152 posiłków pełnych, tj. 40x184 posiłków jednodaniowych oraz 23x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłek jednodaniowy:

w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krostki, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.

Posiłek pełny:

a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wielozziarniste, razowe, pszenne)

b) Obiad:

VII danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny)

VIII danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok

c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

m) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

n) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

o) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

p) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,

ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów

Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

4.2.5.) Wartość części: 133584,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-09-02 do 2025-07-31

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: Punktowo

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 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole

Podstawowej im. Orłąt Lwowskich w Zabratówce.

Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej im. Orłąt Lwowskich w Zabratówce, adres: 36-017 Zabratówka 139.

Godziny dostaw:

- śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:40
- obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:00 do 10:15

02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 32 posiłków jednodaniowych oraz 3 posiłki pełne. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 5888 posiłków jednodaniowych oraz 672 posiłków pełnych, tj. 32x184 posiłków jednodaniowych oraz 3x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłek jednodaniowy:

w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.

Posiłek pełny:

a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wielozłaziste, razowe, pszenne)

b) Obiad:

IX danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny)

X danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:

- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok

c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

q) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

r) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

s) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

t) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,

ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów

Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

4.2.5.) Wartość części: 56848,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-09-02 do 2025-07-31

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: Punktowo

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.

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji warunków zamówienia.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
- 2) posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Warunek w rozumieniu Zamawiającego spełni Wykonawca, który wykaże, że posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów/prowadzenia cateringu.

Sprawdzenie ww. warunku udziału w postępowaniu odbywać się będzie na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych przez Wykonawcę na zasadzie spełnia/nie spełnia.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedłożenia, zgodnie z pkt VII:

- aktualnej decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego;

- aktualnego zezwolenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów/prowadzenia cateringu.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej;

Warunek w rozumieniu Zamawiającego spełni Wykonawca, który wykaże że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonał należycie lub wykonuje przez okres obejmujący co najmniej 6 miesięcy – min. 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, tj. przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów szkół podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia) wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania, dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami o których mowa są referencje, listy referencyjne, listy polecające bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

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: 1) Wykaz usług wykonanych/wykonywanych, które potwierdzają, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – Wykonawca wykonał należycie lub wykonuje przez okres obejmujący co najmniej 6 miesięcy – min. 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, tj. przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów szkół podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia), wymagane jest przedłożenie na potwierdzenie spełniania ww. dowodów, którymi są referencje, listy referencyjne, listy polecające bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SWZ;

2) Aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego;

3) Aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów/prowadzenia cateringu.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1) Formularz Ofertowy – podpisany przez osoby umocowane należycie do reprezentowania Wykonawcy – Załącznik nr 1 do SWZ. Oferta musi być złożona w formie elektronicznej tj. przekazana w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzona podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

2) Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia zawarte w Załączniku nr 2 do SWZ – oświadczenie musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ zawarte w Załączniku nr 2 do SWZ – oświadczenie musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

4) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby* oraz jego oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i oświadczenie o spełnianiu warunków zawarte w Załączniku nr 3 do SWZ (jeśli dotyczy) – musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

5) pełnomocnictwo – jeśli wymagane do reprezentowania Wykonawcy/ów w przypadku, gdy:

a) Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik,

b) ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego o treści wymaganej w art. 58 ust. 2 P.z.p. (dotyczy również wspólników spółki cywilnej) musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) Formularz Ofertowy – podpisany przez osoby umocowane należycie do reprezentowania Wykonawcy – Załącznik nr 1 do SWZ. Oferta musi być złożona w formie elektronicznej tj. przekazana w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzona podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

2) Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia zawarte w Załączniku nr 2 do SWZ – oświadczenie musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ zawarte w Załączniku nr 2 do SWZ – oświadczenie musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

4) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby* oraz jego oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i oświadczenie o spełnianiu warunków zawarte w Załączniku nr 3 do SWZ (jeśli dotyczy) – musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

5) pełnomocnictwo – jeśli wymagane do reprezentowania Wykonawcy/ów w przypadku, gdy:

a) Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik,

b) ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego o treści wymaganej w art. 58 ust. 2 P.z.p. (dotyczy również wspólników spółki cywilnej) musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

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

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

W przypadku, kiedy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum/spółka cywilna), musi ona spełniać następujące warunki:

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty w postaci elektronicznej.
- 2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie wskazane w punkcie VII.1.2) i VII.1.3). Oświadczenia te wstępnie potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
- 3) Zgodnie z art. 117 ust. 4 P.z.p. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wskazują w formularzu oferty, które roboty budowlane, dostawy lub usługi, wykonają poszczególni wykonawcy. Obowiązek ten dotyczy również przedsiębiorców prowadzących działalność w formie spółki cywilnej.
- 4) Przedsiębiorcy prowadzący działalność w formie spółki cywilnej winni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, ewentualnie przedłożyć umowę spółki lub uchwałę wspólników, określające zakres uprawnień do reprezentowania spółki przez wspólników (art. 865 KC).
- 5) Postanowienia SWZ dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w tym do wspólników spółki cywilnej.
- 6) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu cywilnego.
- 7) Wszelka korespondencja będzie prowadzona wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 8) W formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do SWZ) w miejscu „nazwa i adres wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, a nie tylko pełnomocnika.
- 9) W formularzu ofertowym należy wskazać, które roboty/usługi wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
- 10) Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez poszczególnych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia kluczowych zadań.
- 11) Przed podpisaniem umowy od Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie publiczne, których oferta została wybrana Zamawiający będzie żądać umowy regulującej ich współpracę.

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. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy – Załącznik nr 4a do SWZ dla części I, załącznik nr 4b do SWZ dla części II, załącznik nr 4c do SWZ dla części III, załącznik nr 4d do SWZ dla części IV, załącznik nr 4e do SWZ dla części V.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zmiana umowy podlega unieważnieniu, jeżeli została dokonana z naruszeniem art. 454 i art. 455 P.z.p.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie wskazanym w projektowanych postanowieniach umowy. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności 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: 2024-07-08 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/chmielnik> w myśl Ustawy na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-07-08 10:05

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni