

Ogłoszenie nr 555865-N-2020 z dnia 2020-06-29 r.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3 IM. STEFANA ŻEROMSKIEGO W REDZIE: Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2.

Przedszkoli

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Tak

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Podmiot
Szkoła Podstawowa nr 3 im. Stefana Żeromskiego w Redzie , 84-240 Reda, ul. Brzozowa 30 NIP 5882140058, Mariusz Thomas kgosp@sp3.reda.pl
Szkoła Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, NIP 5881770774,
Szkoła Podstawowa nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, NIP 5881874781,
Szkoła Podstawowa nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, NIP 5882140041
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda, NIP 5881142569

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe: SP3 zwany dalej „zamawiającym”, w oparciu o Zarządzenie nr 12/2019/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. S. Żeromskiego z dnia 25 czerwca 2020 r i na podstawie porozumień : 1. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Annę Milewską dyrektora Szkoły Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, NIP 5881770774, REGON 190292676 2. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Mirosława Rożyńskiego dyrektora Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, NIP 5881874781, REGON 191844468 3. z dnia 23.06.2020r udzielonego przez Dominikę Kowaliszyn dyrektora Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, NIP 5882140041, REGON 190956685 4. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Iwonę Nowicką dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda, NIP 5881142569, REGON 000737574

I. 1) NAZWA I ADRES: SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3 IM. STEFANA ŻEROMSKIEGO W REDZIE, krajowy numer identyfikacyjny 00073758000000, ul. BRZozowa 30 , 84-240 REDA, woj.

pomorskie, państwo Polska, tel. 0586783089, , e-mail kgosp@sp3.reda.pl, , faks 0586787679.

Adres strony internetowej (URL): <http://bip.sp3.reda.pl/zamowienia>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz : – Szkoły Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda. zwany dalej „zamawiającym”, w oparciu o Zarządzenie nr 12/2019/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. S. Żeromskiego z dnia 25 czerwca 2020 r.

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

<http://bip.sp3.reda.pl/zamowienia>

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

<http://bip.sp3.reda.pl/zamowienia>

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod

adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

osobiście, za pośrednictwem operatora pocztowego, kuriera

Adres:

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem:

(URL)

sekretariat Szkoły Podstawowej nr 3 w Redzie im. Stefana Żeromskiego, ul. Brzozowa 30:

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli

Numer referencyjny: Postępowanie SP3.1.PN.U.2020

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:
wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

2

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:* Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz: – Szkoły Podstawowej nr 5 im. Jana Długosza w Redzie, ul. Rekowski 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniwowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda Zamawiający dzieli zamówienie na dwie części : Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na wszystkie części zamówienia. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i uczniów redzkich szkół podstawowych, wg. następującego podziału: Część 1 – SZKOŁY PODSTAWOWE: Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od 02.09.2020 do 25.06.2021 r., gdzie: - Szkoła Podstawowa nr 2 (w Zespole Szkolno - Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Zawadzkiego 12 Szacunkowa liczba dzieci - 82 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 14 514 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie, ul. Brzozowa 30

Szacunkowa liczba dzieci – 94 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 16 638 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 -Szkoła Podstawowa nr 4 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Łakowa 36 Szacunkowa liczba dzieci - 86 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 15 222 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 5 w Redzie , ul. Rekowska 36 Szacunkowa liczba dzieci – 41 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 7 257 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 6 w Redzie, ul. Gniewowska 33 Szacunkowa liczba dzieci - 53 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 9381 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 Posiłki będą wydawane jednorazowo na stołówce szkolnej przez personel Wykonawcy. Łącznie Część 1: liczba dzieci 356 ilość posiłków 63 012 ilość dni 177 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 1. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. Część 2 – PRZEDSZKOLA Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/wodą z cytryną, podwieczorek dla dzieci w okresie od 02.09.2020 do 31.08.2021r.,gdzie: - Przedszkole nr 3 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 46 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 10 626 - Przedszkole nr 4 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 84 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 19 404 Posiłki dostarczane będą do przedszkola w godzinach : od 7.30 do 8.00 (śniadanie) od 11.00 do 11.30 (obiad i podwieczorek) Posiłki wydawane będą w godzinach: od 8.30 do 9.15 (śniadanie) od 11.45 do 12.30 (obiad) od 13.30 do 14.00 (podwieczorek) Posiłki będą wydawane w grupach 25 osobowych w 9 oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola. Łącznie Część 2: liczba dzieci 130 ilość posiłków 30 030 ilość dni 231 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 2. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Zapisy dot. części 1 i części 2: 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych we wzorze umowy „Zmiany do Umowy”. 2. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań). Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. 4. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednostkowa za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. 5. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. 6. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu danej dyrekcji placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Ewidencje należy prowadzić oddzielnie dla każdej placówki. 7. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się dyrekcja wskazanych placówek oświatowych lub inne osoby upoważnione. 8. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. 9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. 10. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy) do każdej placówki oświatowej do której ma dostarczyć przedmiot zamówienia. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez odbiorcę. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Szkoły i Zespoły Szkolno-Wychowawcze będą wiążące dla Wykonawcy. 11. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 14 dni. 12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki, które są zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2019r.poz.1252 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 13. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 (Dz.U. z 2016 r. poz.1154). 14.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Dostarczone posiłki muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. 15. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; c) do przygotowania posiłku należy stosować: • produkty zbożowe lub ziemniaki • warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, • mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, • tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, • sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, • zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli; d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe); e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; f) ważna jest estetyka potraw i posiłków; 16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.' 17. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków. 18. Dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. 19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. 20. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). 21. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: • gorące zupy: +75°C • gorące drugie

dania: +63°C • potrawy serwowane na zimno: +4°C 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 23. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw. 24. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 25. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają mieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy). Zweryfikujcie bo coś mówiliście o porcelanie jak poniżej / w takich naczyniach nie oddziela 26. Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztucami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad (drugie danie) powinien być podany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Do podwieczorku każde dziecko powinno otrzymać talerzyk śniadaniowy i kubek/szklankę do napoju 27. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztuców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych. 28. Brudne naczynia, sztuce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły. 29. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń. 30. W każdej Szkole Podstawowej i Zespole Szkolno-Przedszkolnego przed podpisaniem umowy wyznaczona będzie osoba odpowiedzialna za kontakt z Wykonawcą w celu realizacji zamówienia. 31. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. 32. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym. 33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 34. Dla części 1 - Szkół Podstawowych - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa). 35. Dla części 2 – Zespołów Szkolno – Przedszkolnych - posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodzienniej racji pokarmowej: - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodzienniej, - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii

całodziennej, - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej, 36. Dla części 1 Szkoły Podstawowej - posiłek składać się będzie z: a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsnym”, chleb bez ograniczeń 2 razy w tygodniu lub drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki); drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym 3 razy w tygodniu b) kompotu owocowego lub wody z cytryną Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: - zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, - napój: gramatura nie mniej niż 200 ml. 37. Dla części 2 Przedszkola- posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać: I. Śniadanie • pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju • gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami kaloryczność 400 kcal różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem) Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal. II. Obiad Zupa porcja zupy spełniająca następujące warunki: •pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal - zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką. Drugie danie •gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal - posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), - posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g, surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150g. - kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną. Kalkulacja cenowa winna

obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia. Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal. III. Podwieczorek · pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną · gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami · kaloryczność 325 kcal - ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci). W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 325 kcal. 38. Dla części 2 Przedszkola - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupełnie bez śmietany. Produktynabiałowezastępowanebędąinnymiproduktaminp.mleko–herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. 39. Dla części 2 Przedszkola - Woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana będzie dostępna bez ograniczeń i dostarczane przez wykonawcę 40. Dla części 2 Przedszkola - W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem. 41. Wykonawca jest obowiązany wskazać w formularzu ofertowym części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem ich firm WYMÓG ZATRUDNIENIA Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.) osób wykonujących prace, związane z usługą będącą przedmiotem zamówienia: - kierowca - osoba wydająca posiłek. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: - żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, - przeprowadzania kontroli na miejscu

wykonywania świadczenia. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane powyżej, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.4.1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdą osobę wykonującą wskazane wyżej czynności i nieposiadającą umowy o pracę określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH Zgodnie z art. 29 ust. 5 Ustawy pzp realizacja usług objętych zamówieniem uwzględnia dostępność dla osób niepełnosprawnych. Lokal , w którym realizowana będzie usługa dla obu części jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

II.5) Główny kod CPV: 55520000-1

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55524000-9

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2021-08-31
			2021-06-25

II.9) Informacje dodatkowe: Dla części 1.: rozpoczęcie: od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 02.09.2020 rok zakończenie: 25 czerwca 2021r. Dla Część 2: rozpoczęcie: od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 02.09.2020 rok zakończenie: do 31 sierpnia 2021r.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony , jeśli wykonawca wykaże, że posiada uprawnienia Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy

z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2019.poz 1252). Dokumenty potwierdzających posiadanie takich kompetencji lub uprawnień, o ile obowiązek ich posiadania wynika z odrębnych przepisów, w szczególności: 1)koncesji, zezwolenia, licencji lub dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania; 2)w przypadku zamówienia na usługi – dokumentu potwierdzającego status członkowski wykonawcy w określonej organizacji, od którego uzależnione jest prawo do świadczenia nabywanej przez zamawiającego usługi w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał należycie co najmniej dwie usługi żywienia lub dożywiania dla minimum 100 osób dziennie przez okres ciągły minimum 9 miesięcy, przy czym wartość usługi powinna wynosić co najmniej 100 000 00 zł brutto każda. - załącznik nr 8 Załącznik nr 8 - Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert , a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wraz podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego 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 potwierdzające ich należyte wykonanie. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transporcie posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 r. o Bezpieczeństwie żywności żywienia (Dz.U. Z 2019r. poz. 1252 z późn. Zm.) - załącznik nr 9

Załącznik nr 9 - Wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp

Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

nie dotyczy

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: • Dokumenty potwierdzających posiadanie takich kompetencji lub uprawnień, o ile obowiązek ich posiadania wynika z odrębnych przepisów, w szczególności: 1)koncesji, zezwolenia, licencji lub dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania; 2)w przypadku zamówienia na usługi – dokumentu potwierdzającego status członkowski wykonawcy w określonej organizacji, od którego uzależnione jest prawo do świadczenia nabywanej przez zamawiającego usługi w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej: • Załącznik nr 8 - Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert , a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wraz podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego 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 potwierdzające ich należyte wykonanie. • Załącznik nr 9 - Wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

nie dotyczy

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

nie dotyczy

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

WYKONAWCA BEZ WEZWANIA ZAMAWIAJĄCEGO Zobowiązany jest, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej zamawiającego informacji z otwarcia ofert, przekazać zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust.1 pkt 23 ustawy pzp, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 6 do SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu
(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony, przetarg*

ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena (C)	0,60
Czas dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewozu żywności (Cz)	0,40

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

nie dotyczy

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

nie dotyczy

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

nie dotyczy

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

nie dotyczy

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Nie

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

nie dotyczy

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2020-07-09, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> POLSKI

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1.
1 Nazwa:
nr: Szkół Podstawowych.

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)* **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz: – Szkoły Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda Zamawiający dzieli zamówienie na dwie części : Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na wszystkie części zamówienia. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i uczniów redzkich szkół podstawowych, wg. następującego

podziału: Część 1 – SZKOŁY PODSTAWOWE: Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od 02.09.2020 do 25.06.2021 r., gdzie: - Szkoła Podstawowa nr 2 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Zawadzkiego 12 Szacunkowa liczba dzieci - 82 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 14 514 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie, ul. Brzozowa 30 Szacunkowa liczba dzieci – 94 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 16 638 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 4 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Łąkowa 36 Szacunkowa liczba dzieci - 86 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 15 222 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 5 w Redzie, ul. Rekowska 36 Szacunkowa liczba dzieci – 41 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 7 257 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 6 w Redzie, ul. Gniewowska 33 Szacunkowa liczba dzieci - 53 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 9381 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 Posiłki będą wydawane jednorazowo na stołówce szkolnej przez personel Wykonawcy. Łącznie Część 1: liczba dzieci 356 ilość posiłków 63 012 ilość dni 177 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 1. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych we wzorze umowy „Zmiany do Umowy”. 2. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań). Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. 4. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednostkowa za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. 5. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych

posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. 6. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu danej dyrekcji placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Ewidencje należy prowadzić oddzielnie dla każdej placówki. 7. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się dyrekcja wskazanych placówek oświatowych lub inne osoby upoważnione. 8. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. 9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/ przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. 10. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy) do każdej placówki oświatowej do której ma dostarczyć przedmiot zamówienia. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez odbiorcę. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Szkoły i Zespoły Szkolno-Wychowawcze będą wiążące dla Wykonawcy. 11. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 14 dni. 12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki, które są zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2019r.poz.1252 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 13. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 (Dz.U. z 2016 r. poz.1154). 14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Dostarczone posiłki muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. 15. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; c) do przygotowania posiłku należy stosować: • produkty zbożowe lub ziemniaki • warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, • mięso,

ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, • tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, • sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, • zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli; d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe); e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; f) ważna jest estetyka potraw i posiłków; 16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.' 17. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków. 18. Dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. 19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. 20. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). 21. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: • gorące zupy: +75°C • gorące drugie dania: +63°C • potrawy serwowane na zimno: +4°C 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 23. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw. 24. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 25. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy). Zweryfikujcie bo coś mówiliście o porcelanie jak poniżej / w takich naczyniach nie oddziela 26. Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztucami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad (drugie danie) powinien

być podany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Do podwieczorku każde dziecko powinno otrzymać talerzyk śniadaniowy i kubek/szklankę do napoju 27. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych. 28. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły. 29. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń. 30. W każdej Szkole Podstawowej i Zespole Szkolno-Przedszkolnego przed podpisaniem umowy wyznaczona będzie osoba odpowiedzialna za kontakt z Wykonawcą w celu realizacji zamówienia. 31. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. 32. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym. 33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 34. Dla części 1 - Szkół Podstawowych - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa). 36. Dla części 1 Szkoły Podstawowej - posiłek składać się będzie z: a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsnym”, chleb bez ograniczeń 2 razy w tygodniu lub drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarzkie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki); drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym 3 razy w tygodniu b) kompotu owocowego lub wody z cytryną Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: - zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, - napój: gramatura nie mniej niż 200 ml. Wykonawca jest obowiązany wskazać w formularzu ofertowym części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem Ich firm WYMÓG ZATRUDNIENIA Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.) osób wykonujących prace, związane z usługą będącą przedmiotem

zamówienia: - kierowca - osoba wydająca posiłek. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: - żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane powyżej, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.4.1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdą osobę wykonującą wskazane wyżej czynności i nieposiadającą umowy o pracę określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH Zgodnie z art. 29 ust. 5 Ustawy pzp realizacja usług objętych zamówieniem uwzględnia dostępność dla osób niepełnosprawnych. Lokal , w którym realizowana będzie usługa dla obu części jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55520000-1, 55524000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2021-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena (C)	0,60
Czas dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewozu żywności (Cz)	0,40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 2.
2 Nazwa:
nr: Przedszkoli.

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - **określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz: – Szkoły Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łakowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda Zamawiający dzieli zamówienie na dwie części : Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na wszystkie części zamówienia. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i uczniów redzkich szkół podstawowych, wg. następującego podziału: Część 2 – PRZEDSZKOLA Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/wodą z cytryną, podwieczorek dla dzieci w okresie od 02.09.2020 do 31.08.2021r., gdzie: -

Przedszkole nr 3 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 46 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 10 626 - Przedszkole nr 4 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 84 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 19 404 Posiłki dostarczane będą do przedszkola w godzinach : od 7.30 do 8.00 (śniadanie) od 11.00 do 11.30 (obiad i podwieczorek) Posiłki wydawane będą w godzinach: od 8.30 do 9.15 (śniadanie) od 11.45 do 12.30 (obiad) od 13.30 do 14.00 (podwieczorek) Posiłki będą wydawane w grupach 25 osobowych w 9 oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola. Łącznie Część 2: liczba dzieci 130 ilość posiłków 30 030 ilość dni 231 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 2. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. Zapisy dot. części 1 i części 2: 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych we wzorze umowy „Zmiany do Umowy”. 2. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań). Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. 4. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednostkowa za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. 5. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. 6. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu danej dyrekcji placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Ewidencje należy prowadzić oddzielnie dla każdej placówki. 7. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się dyrekcja wskazanych placówek oświatowych lub inne osoby upoważnione. 8. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. 9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/ przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. 10. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do

umowy) do każdej placówki oświatowej do której ma dostarczyć przedmiot zamówienia. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez odbiorcę. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Szkoły i Zespoły Szkolno-Wychowawcze będą wiążące dla Wykonawcy. 11. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 14 dni. 12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki, które są zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2019r.poz.1252 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 13. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 (Dz.U. z 2016 r. poz.1154). 14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Dostarczone posiłki muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. 15. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; c) do przygotowania posiłku należy stosować: • produkty zbożowe lub ziemniaki • warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, • mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, • tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, • sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, • zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli; d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe); e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; f) ważna jest estetyka potraw i posiłków; 16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych

obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.' 17. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków. 18. Dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. 19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. 20. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). 21. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: • gorące zupy: +75°C • gorące drugie dania: +63°C • potrawy serwowane na zimno: +4°C 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 23. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw. 24. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 25. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy). Zweryfikujcie bo coś mówiliście o porcelanie jak poniżej / w takich naczyniach nie oddziela 26. Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad (drugie danie) powinien być podany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Do podwieczorku każde dziecko powinno otrzymać talerzyk śniadaniowy i kubek/szklankę do napoju 27. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych. 28. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły. 29. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń. 30. W każdej Szkole Podstawowej i Zespole Szkolno-Przedszkolnego przed podpisaniem umowy wyznaczona będzie osoba odpowiedzialna za kontakt z Wykonawcą w celu realizacji zamówienia. 31. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których

istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. 32. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym. 33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

34. Dla części 2 – Zespołów Szkolno – Przedszkolnych - posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej: - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej, - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej, - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej, Dla części 2 Przedszkola- posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:

I. Śniadanie • pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju • gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami kaloryczność 400 kcal różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem) Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

II. Obiad Zupa porcja zupy spełniająca następujące warunki: ·pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal - zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką . Drugie danie ·gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal - posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), - posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150g. - kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia. Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.

III. Podwieczorek · pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną · gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami · kaloryczność 325 kcal - ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem

białym, żółtym, rybą i „zieleniną” ,bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci). W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal. 38. Dla części 2 Przedszkola - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produktynabiałowezastępowanebędąinnymiproduktaminp.mleko–herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. 39. Dla części 2 Przedszkola - Woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana będzie dostępna bez ograniczeń i dostarczane przez wykonawcę 40. Dla części 2 Przedszkola - W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem. 41. Wykonawca jest obowiązany wskazać w formularzu ofertowym części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem Ich firm WYMÓG ZATRUDNIENIA Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.) osób wykonujących prace, związane z usługą będącą przedmiotem zamówienia: - kierowca - osoba wydająca posiłek. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: - żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane powyżej, których dotyczy wezwanie

zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.4.1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdą osobę wykonującą wskazane wyżej czynności i nieposiadającą umowy o pracę określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH Zgodnie z art. 29 ust. 5 Ustawy pzp realizacja usług objętych zamówieniem uwzględnia dostępność dla osób niepełnosprawnych. Lokal , w którym realizowana będzie usługa dla obu części jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55520000-1, 55524000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena (C)	0,60
Czas dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewożenia żywności (Cz)	0,40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

