



## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275, ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) na realizację zadania pn.:

**„Dożywanie dzieci w placówce oświatowej na terenie gminy Jedwabno w roku szkolnym 2022/2023 wraz z użyczeniem pomieszczenia do przygotowywania posiłków w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1”**

Zamówienie na usługi społeczne o których mowa w art. 359 pkt 2 ustawy PZP oraz w załączniku XIV do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. U. UE. L. z 2014 r. Nr 94, str. 65 z późn. zm.)

o wartości szacunkowej poniżej progów unijnych ustalonych na podstawie art. 3, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021 poz. 1129 ze zm.).

**Zatwierdzono w dniu:**

03.08.2022 r.

**WÓJT**  
...*Stawomir Ambroziak*.....  
(podpis)

## I. Zamawiający

Gmina Jedwabno  
Ul. Warmińska 2  
12 – 122 Jedwabno  
Tel.: (89) 6213045  
e-mail: [ug@jedwabno.pl](mailto:ug@jedwabno.pl)

Strona internetowa prowadzonego postępowania:

Platforma zakupowa: <https://platformazakupowa.pl/pn/jedwabno/proceedings>

## II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji.

## III. Opis przedmiotu zamówienia:

### 1. Przedmiotem zamówienia jest:

#### Część I

#### a) Przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów szkoły i przedszkola:

w Zespole Szkół w Jedwabnie, to jest obiad dla uczniów szkoły oraz śniadanie, obiad i podwieczorek dla przedszkola.

#### Część II

#### b) Przygotowanie i dowóz posiłków:

- jeden posiłek dziennie (obiad) do Szkoły Podstawowej
- obiad do Przedszkola Samorządowego

zgodnie z poniższym jadłospisem:

### Jadłospis

**Grupa wiekowa 3-6 lat – przedszkole 1050 kcal (tj. 75% średniej ważonej 1400 kcal)**

### Tydzień I

#### **Poniedziałek Śniadanie:**

Zupa mleczna z makaronem, kanapki z masłem jajkiem, ogórek świeży, herbata z cytryną.

#### **Obiad:**

Zupa pomidorowa z ryżem, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna na sypko, surówka z kapusty białej, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Budyń, kanapka z dżemem, mandarynka

**Składniki:** mleko, makaron (gluten, jaja), chleb razowy, masło, jajko, ogórek świeży, herbata, cytryna, cukier, porcje rosółowe, marchew, pietruszka, seler, przecier pomidorowy (gluten), ryż, śmietana, mąka pszenna, łopatka wieprzowa, cebula, olej, kasza jęczmienna, kapusta biała, marchew, jabłko, owoce kompotowe, budyń waniliowy (gluten), dżem truskawkowy, mandarynka, przyprawy: degusta (seler, gluten, soja), pieprz naturalny

**Wtorek Śniadanie:**

Kanapka z masłem, wędliną, jabłko, kawa z mlekiem

**Obiad:**

Rosół drobiowy z makaronem, kotlet drobiowy, frytki, surówka z marchwi z brzoskwinia, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Banan, kanapka z masłem i serem żółtym, herbata

Składniki:

**Środa Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa mieszanego (różnego) z masłem, pasztetem drobiowym, pomidor, herbata

**Obiad:**

Zupa – krem ogórkowa z ziemniakami i grzankami, pulpety wieprzowe z sosem pieczarkowym i ryżem, buraczki na liściu sałaty, kompot.

**Podwieczorek:** Gofry z owocami i bitą śmietaną, herbata

Składniki:

**Czwartek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa razowego z masłem, twarożkiem ze szczypiorkiem, ogórek świeży, herbata z cytryną.

**Obiad:**

Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, gulasz z indyka, placki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej i jabłka, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Jabłko, kanapki z szynką drobiową, herbata

Składniki:

**Piątek Śniadanie:**

Zupa mleczna z zacierką, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, jajkiem, pomidor, herbata

**Obiad:**

Zupa krem z groszku zielonego z grzankami, miruna duszona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, czerwonej cebuli i jabłka, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Racuszki drożdżowe, słupek marchwi, kawa inka z mlekiem

Składniki:

**W jadłospisie pogrubioną czcionką zaznaczono produkty zawierające alergeny zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.**

**Tydzień II****Poniedziałek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, polędwicą sopocką i rzodkiewka, kakao

**Obiad:**

Żurek z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami, makaron z serem, masłem i cukrem, kompot, jabłko

**Podwieczorek:** Sałatka owocowa z jogurtem naturalnym, kanapka z masłem i twarożkiem na słodko, herbata owocowa

Składniki:

**Wtorek Śniadanie:**

Mleko gotowane, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem i dżemem

**Obiad:**

Zupa krupnik z ziemniakiem, krostki z mięsem i kapustą, barszcz czysty, kompot wieloowocowy, gruszka

**Podwieczorek:** Jabłko, kanapka z pieczywa razowego z szynką, herbata z sokiem malinowym  
Składniki:

**Środa****Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa razowego z masłem i miodem pszczelim, mleko, banan.

**Obiad:**

Zupa zacierkowa na rosole, sznycel mielony, ziemniaki, mizeria ze śmietaną, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Gofry z jabłkiem prażonym i bitą śmietaną, herbata

Składniki:

**Czwartek Śniadanie:**

Zupa mleczna z makaronem gwiazdki, kanapki z pieczywa razowego z masłem, polędwicą i pomidorem, herbata

**Obiad:**

Zupa pieczarkowa, kotlet drobiowy, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulą, kompot wieloowocowy, mandarynka

**Podwieczorek:** Szarlotka, mleko gotowane

Składniki:

**Piątek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa razowego z masłem i jajkiem, ogórek świeży, kawa zbożowa z mlekiem

**Obiad:**

Zupa pomidorowa z makaronem, naleśniki obsmażane z serem i cukrem, kompot, banan

**Podwieczorek:** Budyń z musem owocowym, kanapka z pasztetem drobiowym i rzodkiewką, herbata

Składniki:

**Tydzień III****Poniedziałek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa mieszanego z pasztetem drobiowym i ogórkiem świeżym, kakao

**Obiad:**

Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, potrawka drobiowa, ryż na sypko, surówka z sałaty lodowej, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Pieczywo razowe z masłem, serek homogenizowany, kiwi, herbata

Składniki:

**Wtorek Śniadanie:**

Płatki kukurydziane na mleku, kanapki z pieczywa mieszanego z serem żółtym i sałatą zieloną, herbata z cytryną

**Obiad:**

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i udkiem siekanym, naleśniki z serem i musem truskawkowym, słupek marchwi, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Kanapki z pieczywa razowego z pasztetem drobiowym, ogórek świeży, kawa inka z mlekiem

Składniki:

#### **Środa Śniadanie:**

Kanapki z opiekacza z wędliną i serem żółtym, herbata z cytryną, jabłko

#### **Obiad:**

Zupa ogórkowa z ryżem i ziemniakami, kluski śląskie z sosem pieczarkowym, filet drobiowy na duszony na parze, buraczki (bez chrzanu) na liściu sałaty, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Budyń, herbatnik, mandarynka, herbata

Składniki:

#### **Czwartek Śniadanie:**

Mleko gotowane, jajecznica, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem i rzodkiewką

#### **Obiad:**

Rosół z ziemniakami i warzywami, kotlet drobiowy, frytki, surówka z marchwi z brzoskwinia, kompot wieloowocowy kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Naleśniki z serem i owocami przetartymi

Składniki:

#### **Piątek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa razowego z masłem, serem żółtym, pomidorem, herbata

#### **Obiad:**

Zupa koperkowa z łazankami, miruna duszona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, jabłka i marchwi (60g), kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Babka ucierana, kakao na mleku, mandarynka

Składniki:

### **Tydzień IV**

#### **Poniedziałek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, szynką, pomidorem, kakao z mlekiem

#### **Obiad:**

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i udkiem siekanym, makaron z sosem bolońskim na łopacie wieprzowej, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Kanapka z pieczywa mieszanego z masłem i pasztet drobiowy, sok owocowy tłoczony 100%

Składniki:

#### **Wtorek Śniadanie:**

Zupa mleczna z ryżem, kanapki z pieczywa razowego z masłem, serkiem twarogowym ze szczypiorkiem, ogórek świeży, herbata z cytryną

#### **Obiad:**

Zupa pomidorowa z makaronem, kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana, kompot wieloowocowy, banan

**Podwieczorek:** Sałatka owocowa, kanapka z pieczywa razowego z masłem i miodem, kakao z mlekiem

Składniki:

**Środa Śniadanie:**

Jajecznica, kanapki z pieczywa mieszanego z masłem i ogórek świeży, herbata

**Obiad:**

Rosół drobiowy z ziemniakami i warzywami, sznycel mielony z indyka w sosie, kasza jęczmienna, buraczki, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Szarlotka, mleko gotowane

Składniki:

**Czwartek**

**Śniadanie:** Kanapki z pieczywa razowego z masłem, szynka z indyka, pomidor, kakao z mlekiem

**Obiad:**

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym, udko opiekane, surówka z marchwi, ziemniaki, kompot wieloowocowy

**Podwieczorek:** Kisiel w kubku, ciasto drożdżowe z owocami, herbata

Składniki:

**Piątek Śniadanie:**

Kanapki z pieczywa razowego z masłem, twarogiem z koperkiem i pomidorem, herbata

**Obiad:**

Zupa jarzynowa zabieleną z ziemniakami i mięsem siekanym, racuchy z jabłkami, słupek marchwi, kompot

**Podwieczorek:** Kanapki z jajkiem gotowanym i sałatą zieloną, kakao z mlekiem

Składniki:

**Grupa wiekowa 7-12 lat 704 kcal (tj.35% średniej ważonej 2012,5 kcal)**

**Tydzień I****Poniedziałek Obiad:**

Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna na sypko, surówka z kapusty białej, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Kotlet drobiowy, frytki, marchew z brzoskwinia, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Środa Obiad:**

Pulpety wieprzowe z sosem pieczarkowym i ryżem, buraczki na liściu sałaty, kompot

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Gulasz z indyka, placki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej i jabłka, kompot wieloowocowy.

Składniki:

### **Piątek**

**Obiad:** Miruna duszona (pieczona), ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, czerwonej cebuli i jabłka, kompot.

Składniki:

### **Tydzień II**

#### **Poniedziałek Obiad:**

Żurek z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami, chleb, jabłko, kompot.

Składniki:

#### **Wtorek Obiad:**

Krokiety z mięsem i kapustą, barszcz czysty, gruszka, kompot wieloowocowy

Składniki:

### **Środa**

Sznyceł mielony, ziemniaki, mizeria ze śmietaną, kompot wieloowocowy

Składniki:

#### **Czwartek Obiad:**

Kotlet drobiowy, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulą, kompot, mandarynka

Składniki:

#### **Piątek Obiad:**

Naleśniki obsmażane z serem i cukrem, kompot wieloowocowy, banan

Składniki:

### **Tydzień III**

#### **Poniedziałek Obiad:**

Potrąwka drobiowa, ryż na sypko, surówka z sałaty lodowej, kompot wieloowocowy

Składniki:

#### **Wtorek Obiad:**

Naleśniki z serem i musem truskawkowym, słupek marchwi, jogurt owocowy

Składniki:

#### **Środa Obiad:**

Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, filet drobiowy duszony na parze, buraczki (bez chrzanu) na liściu sałaty, banan, kompot wieloowocowy

Składniki:

#### **Czwartek Obiad:**

Kotlet drobiowy, frytki, marchew z brzoskwinia, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Piątek Obiad:**

Miruna duszona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty jabłka i marchwi, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Tydzień IV****Poniedziałek Obiad:**

Makaron z sosem bolońskim na łopatkę wieprzowej, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana, banan, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Środa Obiad:**

Sznicel mielony z indyka w sosie, kasza jęczmienna, buraczki, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Udko opiekane, surówka z marchwi, ziemniaki, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Piątek Obiad:** Racuszki z jabłkami, słupek marchwi, kompot, jogurt owocowy

Składniki:

**Grupa wiekowa 13-16 lat 973 kcal (tj. 35% średniej ważonej 2781 kcal)**

**Tydzień I****Poniedziałek Obiad:**

Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna na sypko, surówka z kapusty białej, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Kotlet drobiowy, frytki, marchew z brzoskwinia, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Środa Obiad:**

Pulpety wieprzowe z sosem pieczarkowym i ryżem, buraczki na liściu sałaty, kompot

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Gulasz z indyka, placki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej i jabłka, kompot wieloowocowy

Składniki:



**Piątek Obiad:**

Miruna duszona (pieczona), ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty, czerwonej cebuli i jabłka, kompot

Składniki:

**Tydzień II****Poniedziałek Obiad:**

Żurek z jajkiem, kielbasą i ziemniakami, chleb, jabłko, kompot

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Krokiety z mięsem i kapustą, barszcz czysty, gruszka, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Środa Obiad**

Sznyce mielony, ziemniaki, mizeria ze śmietaną, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Kotlet drobiowy, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulą, kompot, mandarynka

Składniki:

**Piątek Obiad:**

Naleśniki obsmażane z serem i cukrem, kompot wieloowocowy, banan

Składniki:

**Tydzień III****Poniedziałek Obiad:**

Potrąwka drobiowa, ryż na sypko, surówka z sałaty lodowej, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Naleśniki z serem i musem truskawkowym, słupek marchwi, jogurt owocowy

Składniki:

**Środa Obiad:**

Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, filet drobiowy duszony na parze, buraczki (bez chrzanu) na liściu sałaty, banan, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Kotlet drobiowy, frytki, marchew z brzoskwinia, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Piątek Obiad:**

Miruna duszona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty jabłka i marchwi, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Tydzień IV****Poniedziałek Obiad:**

Makaron z sosem bolońskim na łopatkę wieprzowej, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Wtorek Obiad:**

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana, banan, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Środa Obiad:**

Sznyceł mielony z indyka w sosie, kasza jęczmienna, buraczki, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Czwartek Obiad:**

Udko opiekane, surówka z marchwi, ziemniaki, kompot wieloowocowy

Składniki:

**Piątek**

**Obiad:** Racuszki z jabłkami, słupek marchwi, kompot, jogurt owocowy

Składniki:

**Uwagi do jadłospisu i wydawania posiłków:**

- 1) Wszystkie posiłki winny być przygotowywane z uwzględnieniem zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. poz. 1154).
- 2) Dopuszcza się stosowanie półproduktu w postaci mrożonych klusek śląskich i frytek.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia wszystkich składników użytych do przygotowania posiłków w danym dniu i wskazać (tłustą czcionką) alergeny na przykładzie składników z pierwszego dnia zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.).

- 4) Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia wartości energetycznej jednej porcji każdego dania wg poniższej tabeli.

Posilek	Jadłospis	Produkt	Ilość produktu w g	Energia w kcal

- 5) Energia z powyższej tabeli powinna być podsumowana i wynosić odpowiednio:
- Dzieci przedszkolne 3-6 lat 1050 kcal
  - Dzieci 7 – 12 lat –704 kcal
  - Dzieci 13 – 16 lat – 973 kcal
- Przy wyliczaniu wartości energetycznej należy korzystać z aktualnych tabel wartości odżywczych wydanych przynajmniej w 2017 roku.
- 6) Ponadto Zamawiający będzie żądał przy pierwszym wykonaniu każdego dania jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej dla każdej z grup wiekowych. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania zadania.
- Standaryzacja będzie wykonana pod nadzorem zamawiającego lub upoważnionych przez niego osób.
- W przypadku gdy wykonawca wykonywał już zamówienie tego samego rodzaju na rzecz Zamawiającego, dopuszcza się wyniki standaryzacji posiłków wykonanej przy realizacji udzielonego wcześniej zamówienia pod warunkiem, że skład posiłku jest taki sam jak w niniejszej specyfikacji. Dopuszczenie takie będzie mieć formę porozumienia.
- 7) Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie krokietów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę obliczoną zgodnie z punktem 5 dla każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji trudnościami w zaopatrzeniu, organizacji pracy czy zbyt dużym nakładem pracy ani tym, że średnia kaloryczność lub waga porcji jest zgodna ze standardową.
- 8) Nie dopuszcza się stosowania octu w produktach takich jak: surówka z czerwonej kapusty i barszcz. Produkty te mogą być zakwaszane kwasem cytrynowym lub w postaci kiszzonej.
- 9) Do transportu produktów smażonych takich jak kotlety, krostki lub naleśniki, należy stosować naczynia i termosy z odciękaczem tłuszczu na spodzie, tak aby dolna warstwa dań nie nasiąkała tłuszczem.
- 10) Owoce dla przedszkolaków takie jak jabłka, pomarańcze, mandarynki, kiwi, banany itp., powinny być obrane i podzielone na części, aby dzieci mogły je zjeść samodzielnie. Owoce dla pozostałych grup dzieci należy wydawać umyte bez obierania. Ustala się, że

najmłodsza grupa wiekowa otrzymuje połówkę owocu, natomiast pozostałe grupy wiekowe cały owoc.

- 11) Zupy dla przedszkolaków powinny być wydawane w wazach na stoły w ilości odpowiedniej do liczby dzieci.
- 12) Nie dopuszcza się zastępowania masła margaryną. Masło używane do smarowania pieczywa powinno zawierać co najmniej 80% tłuszczu.
- 13) Napoje powinny być wydawane w ilościach bez ograniczeń to jest z możliwością dolewki z dzbanka. Wykonawca uzgodni z dyrektorem szkoły oraz przedszkola niezbędny zapas napojów.
- 14) Kompoty mogą być przygotowywane z suszu owocowego, z tym, że wymagany jest dodatek owoców świeżych lub mrożonych w ilości nie mniejszej niż 3 % masy wody użytej do przygotowania kompotu. Nie dopuszcza się przygotowywania napojów z syropów i koncentratów.
- 15) Wykonawca uwzględni w cenie jednostkowej posiłku i zapewni również przygotowanie z produktów własnych posiłków bezglutenowych i bezjajecznych lub innych według wskazanej diety w przypadku takiej potrzeby, po uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.

## 2. Zakres przedmiotu zamówienia

1) Usługa będzie dotyczyć:

- a) Uczniów szkoły, którym zostało przyznane bezpłatne dożywianie w trybie decyzji administracyjnej GOPS. Posiłki dla tych uczniów będą wydawane w oparciu o imienną listę uczniów przekazywaną na bieżąco Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jedwabnie lub Dyrektora Szkoły. Część II
- b) Uczniów, dla których rodzice zakupują posiłki. Posiłki będą wydawane w oparciu o listę przygotowaną przez szkołę na każdy miesiąc. Część I
- c) Dzieci uczęszczających do przedszkoli, dla których posiłki są finansowane przez GOPS oraz przez rodziców. Lista dzieci będzie przekazywana przez GOPS lub Dyrektora Szkoły i aktualizowana w przypadku zaistnienia zmian. Część II
- d) Innych osób, których dożywianie zleci Wykonawcy Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jedwabnie. Część II

2) Planowany okres wydawania posiłków obejmuje:

- a) W szkole okres od 5 września 2022 r. do końca roku szkolnego tj. 22.06.2023 r. prócz okresu ferii zimowych i wakacji letnich z zastrzeżeniem, że zakres miesięcy może ulec zmianie w zależności od sytuacji budżetowej Gminy.
- b) W przedszkolach okres od 1 września 2022 r. do połowy sierpnia 2023 r. w tym okres ferii zimowych oraz do 18 sierpnia w okresie wakacji letnich.
- c) Posiłki będą wydawane w dni nauki w szkole z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od zajęć oraz dni ustalonych jako wolne od zajęć przez dyrektora a także z uwzględnieniem przerw w nauce spowodowanych nieodpowiednimi warunkami atmosferycznymi.
- d) W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną związaną z epidemią Covid-19 a także w przypadku ogłoszenia stanu epidemii z innych przyczyn, należy wziąć pod

**uwagę, iż liczba posiłków wydawanych dziennie może znacząco odbiegać od wartości szacunkowych podanych poniżej a w przypadku zawieszenia działalności placówek oświatowych realizacja zadania może zostać wstrzymana na okres zawieszenia zajęć bez wypowiedzenia umowy, na podstawie aktów prawa wydanych przez władze upoważnione do podejmowania decyzji o zawieszeniu zajęć oświatowych.**

- 3) Ilość posiłków w szkole i w przedszkolu będzie się zmieniać w zależności od:
- frekwencji dzieci o czym Wykonawca będzie informowany przez dyrektora szkoły **do godziny 8:15 bieżącego dnia żywienia,**
  - liczby chętnych do korzystania z żywienia,
  - zmiany przepisów na podstawie których przyznawane jest dożywianie,
  - należy wziąć pod uwagę, że w okresie wakacji i ferii zimowych liczba dzieci dożywianych w przedszkolu może się zmniejszyć w stosunku do liczby dzieci dożywianych w pozostałym okresie czasu objętym zamówieniem. Zamawiający żąda wykonywania zamówienia niezależnie od liczby dzieci objętych żywnością w przedszkolu w tym okresie.**
- 4) Posiłki będą wydawane w godzinach od 8 do 14 w porach uzgodnionych z dyrektorem szkoły i przedszkola.
- 5) Orientacyjna liczba dzieci dożywianych w szkole i przedszkolu (według danych na dzień 30.05.2022 r. **UWAGA! Podane liczby nie są tożsame z zakresem zamówienia**)

<b>Placówka Oświatowa</b>	<b>Liczba dożywianych uczniów Część I</b>	<b>Liczba dożywianych uczniów Część II</b>
Przedszkole	Przedszkole: Śniadania – 68 obiady – 68 podwieczorki – 68	Przedszkole: obiady – 20
Szkoła Podstawowa	II danie dla uczniów – 10	II danie dla uczniów – 45

### **3. Inne okoliczności dotyczące zamówienia.**

- Cały proces przygotowania posiłków powinien odbywać się wyłącznie w pomieszczeniach kuchennych w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polna 1
- Posiłki mogą być wydawane rodzicom lub innym członkom rodziny uczniów nieobecnych w szkole na wynos w naczyniach własnych lub naczyniach jednorazowych, przy czym opłatę za naczynia jednorazowe ponosi osoba odbierająca posiłek i wplaca należność bezpośrednio Wykonawcy.
- Wykonawca otrzyma nieodpłatnie w użyczenie wydzielone pomieszczenie kuchenne **nie wyposażone** w urządzenia i sprzęt do przygotowywania i wydawania posiłków w terminie i na zasadach określonych w umowie z Dyrektorem Zespołu Szkół w

Jedwabnie oraz Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jedwabnie, które stanowią załączniki nr 5 i 6 do specyfikacji.

- 4) Posiłki przygotowane w Zespole Szkół w Jedwabnie będą wydawane uczniom w szkole, natomiast dla dzieci przedszkolnych od lat 3 będą dostarczane przez Wykonawcę do przedszkola na wózku (**wózek zapewnia Wykonawca**). W obu pomieszczeniach posiłki będą wydawać na talerz pracownicy Wykonawcy (z uwzględnieniem uwag do jadłospisu dotyczących zup). **Obowiązkiem Wykonawcy jest także utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego a także utrzymywanie czystości pomieszczenia w czasie wydawania posiłków oraz zapewnienie serwetek na stolikach w ilości jeden koszyczek na jeden stolik.**
- 5) Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów, lecz z produktów świeżych zgodnie z uwagami do jadłospisu.
- 6) Dyrektor szkoły przyjmuje na siebie sprawy organizacyjne związane z wydawaniem posiłków to jest: ewidencję absencji i informowanie o niej Wykonawcy, organizację przerw międzylekcyjnych zapewniającą prawidłowe wydanie i spożycie posiłku.
- 7) Pomieszczenia do użyczenia można oglądać w wymienionej szkole w dniach i godzinach pracy szkoły po uzgodnieniu z dyrektorem szkoły. Telefon kontaktowy do Zespołu Szkół w Jedwabnie: 896213078 wew.25,
- 8) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone podczas wykonywania przedmiotu zamówienia, odpowiada za jakość wydawanych posiłków i przestrzeganie norm sanitarnych.
- 9) Wykonawca umożliwi Dyrektorowi szkoły oraz Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli wykonywania zamówienia na każde żądanie oraz powiadomi o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.  
W ramach kontroli Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego spożycie posiłku na każde żądanie bez ponoszenia dodatkowych opłat przez Zamawiającego.

#### **4. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:**

**Kod CPV:**

**55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych**

**55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół**

**5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

**6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

**7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.**

#### **IV. Informacja o przewidywanych zamówieniach o których mowa w Art. 214, ust. 1, pkt 7 ustawy Pzp.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214, ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.

#### **V. Termin wykonania zamówienia.**

Zamówienie będzie wykonywane od dnia 1.09.2022 r. do 18.08.2023 r.

#### **VI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

1. Wójt Gminy Jedwabno prowadzi postępowanie na rzecz Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz Zespołu Szkół w Jedwabnie. Natomiast zamówienia udzielać będzie dyrektor jednostki organizacyjnej na rzecz własnej jednostki jako oddzielny zamawiający oraz kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej. Łącznie w ramach postępowania zostaną zawarte 2 umowy, których projekty stanowią załączniki 5, 6 do SWZ.

2. Warunki zmiany umowy:

- 1) Strony przewidują zmiany w zakresie poszczególnych pozycji jadłospisu. Zmiany te mogą być dokonane na piśmie po uzgodnieniu między stronami w przypadku uwag wpływających od rodziców, dyrektora szkoły, Wykonawcy lub Zamawiającego. Zmiany te nie mogą powodować zmiany jakości, wartości kalorycznej ani kosztów posiłków. Formą zmiany będzie pisemne wyrażenie zgody na zmianę jadłospisu przez Zamawiającego.
- 2) Strony przewidują zmianę ceny jednostkowej posiłku w przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego a w szczególności używania opakowań i sztuców jednorazowych, pod warunkiem przedstawienia Zamawiającemu kalkulacji dodatkowych kosztów, z której ta zmiana wynika i zaakceptowaniu tej kalkulacji przez Zamawiającego.
- 2) Strony przewidują zmianę miejsca przygotowywania posiłków i zastosowania cateringu w przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
- 3) Strony przewidują odstąpienie od wymogów Zamawiającego określonych w rozdziale XV, ust. 2 SWZ w przypadku zawieszenia zajęć oświatowych.
- 4) Strony przewidują także inne zmiany zgodne z art. 455, ust. 1 i 2 ustawy PZP.
- 5) Zmiana ceny jednostkowej oraz sposobu wykonywania zamówienia wymaga pisemnego aneksu zaakceptowanego przez obydwie strony.

#### **VII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.**

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu:

- 1.1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się wyłącznie w języku polskim.
- 1.2. Postępowanie, którego dotyczy niniejsza specyfikacja warunków zamówienia (SWZ), jest oznaczone znakiem: ROŚ.271.15.2022.U Wykonawcy winni w kontaktach z zamawiającym powoływać się na niniejszy znak.

1.3. Zamawiający wyznacza do kontaktu z Wykonawcami osoby wskazane w punkcie 1.5 SWZ.

1.4. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu następujących narzędzi:

- **poczty elektronicznej:** [ug@jedwabno.pl](mailto:ug@jedwabno.pl)
- **platformy zakupowej dostępnej pod adresem:**  
<https://platformazakupowa.pl/pn/jedwabno>

1.5 Zamawiający wyznacza osoby do kontaktu z Wykonawcami:

- w sprawach przedmiotu zamówienia – Magdalena Tworkowska
- w sprawach proceduralnych – Lena Karwaszewska
- w sprawach proceduralnych – Mariola Mróz

1.6. Środkiem komunikacji elektronicznej w niniejszym postępowaniu jest platforma zakupowa (zwana „Platformą”), dostępna pod adresem internetowym: <https://platformazakupowa.pl/pn/jedwabno>

1.7. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

1.8. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularz do komunikacji” wynosi 150 MB.

1.9. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza awaryjnie komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z Wykonawcami: [ug@jedwabno.pl](mailto:ug@jedwabno.pl)

1.10. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w e-zamówieniach klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

## VIII. Termin związania ofertą.

1. Termin związania ofertą upływa **po 30 dniach** od dnia podpisania umowy.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. W przypadku gdy zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 3, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.



## IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia została wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej Specyfikacji.
5. Oferta musi być sporządzona według wzoru formularza oferty stanowiącego załącznik do niniejszej Specyfikacji.
6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

## X. Sposób składania ofert

1. **Ofertę składa się na formularzu oferty (załącznik nr 1 do SWZ), pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Podpis elektroniczny musi zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy to jest na skompresowanym wcześniej pliku w formacie np.: zip, 7zip lub RAR. Opatrzanie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania. Platforma zakupowa umożliwia także wskazanie kilku plików do zaszyfrowania bez tworzenia wcześniej „paczki”. Podpis własnoręczny (odręczny) na skanie dokumentu nie jest podpisem elektronicznym.**
2. **Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>**
3. **Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2 do SWZ), w zakresie wskazanym w tym oświadczeniu, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.**
4. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
5. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
6. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
7. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku”

dostępnego na platformie i udostępnionego również na platformie. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na platformie zakupowej.

8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

## **XI. Termin składania ofert.**

Oferty należy składać do dnia **11.08.2022 r. do godziny 09:00.**

## **XII. Termin i sposób otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11.08.2022 r. o godzinie 09:30.**
2. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu na platformie zakupowej i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
3. Ponieważ otwarcie ofert będzie następować przy użyciu systemu teleinformatycznego to Zamawiający informuje, że w przypadku awarii lub braku dostępności tego systemu powodującej brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym powyżej, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii lub przywróceniu dostępności.
4. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
  - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
7. Zamawiający nie przewiduje publicznej sesji otwarcia ofert.

## **XIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 i art. 109, ust. 1**

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wszyscy wykonawcy, którzy:

1. **Spełniają warunki udziału w niniejszym postępowaniu, zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie:**

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym oraz uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Na potwierdzenie spełniania ww. warunku Wykonawca przedłoży oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Załącznik nr 2.

Natomiast Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby był on wpisany w rejestrze podmiotów prowadzących działalność gospodarczą (CEiDG) w zakresie gastronomii Nr PKD-2007 56.29.Z a w przypadku podmiotów mających siedzibę za granicą w rejestrze prowadzonym w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. W przypadku podmiotów zagranicznych Wykonawca doręczy odpowiedni dokument potwierdzający wpis na wezwanie Zamawiającego. W przypadku podmiotów krajowych Zamawiający zweryfikuje to wymaganie we własnym zakresie.

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Na potwierdzenie spełniania ww. warunku Wykonawca **wraz z ofertą** przedłoży oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Załącznik Nr 2.

3) zdolności technicznej lub zawodowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

**Natomiast Zamawiający określa następujące minimalne wymogi dotyczące:**

potencjału technicznego, wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz sposoby ich potwierdzenia:

- a) W zakresie wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał przynajmniej jedno zamówienie objęte każdym z kodów CPV dotyczących niniejszego zamówienia to jest:

**55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych**

**55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół**

Na potwierdzenie spełniania ww. warunku **Wykonawca na wezwanie Zamawiającego** przedłoży wykaz dostaw lub usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 4.

**W sytuacji, gdy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp., będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego, Wykonawca składa wraz z ofertą** zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające rzeczywisty dostęp Wykonawcy do tych zasobów oraz określające w szczególności: zakres, sposób i okres wykorzystania dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu oraz zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego

2. **Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp**, na potwierdzenie czego należy **wraz z ofertą** przedłożyć oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 o braku podstaw do wykluczenia, Załącznik Nr 2.
3. **Zamawiający nie przewiduje wykluczenia** Wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy Pzp.

#### **XIV. Wykaz podmiotowych środków dowodowych, oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

- 1) **Wraz z ofertą** to jest formularzem ofertowym zał. Nr 1, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenia, stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
  - a) spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu z postępowania (zgodnie z załącznikiem nr 2 do SWZ),
  - b) w sytuacji, gdy Wykonawca powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, podmiot udostępniający zasoby Wykonawcy składa oświadczenie zgodnie z załącznikiem nr 3.
  - c) Ponadto wraz z ofertą Wykonawca reprezentowany przez pełnomocnika składa pełnomocnictwo do dokonywania czynności w niniejszym postępowaniu przetargowym.
- 2) **W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, na wezwanie Zamawiającego, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zobowiązany będzie do złożenia następujących oświadczeń i dokumentów:**
  - a) W przypadku wykonawców zagranicznych dokument potwierdzający wpis do odpowiedniego rejestru podmiotów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie gastronomii odpowiadającej Nr PKD-2007 56.29.Z.
  - b) Dokumenty potwierdzające, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej.
  - c) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje 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. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 4.

**XV. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 oraz wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 – klauzule społeczne**

1. Zamawiający, zgodnie z art. 95, ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, żąda od wykonawcy przy realizacji wszystkich czynności wchodzących w skład zadania, zatrudnienia osób wykonujących te czynności na zasadzie umowy o pracę, za wyjątkiem czynności wykonywanych osobiście przez właściciela lub współwłaściciela podmiotu gospodarczego będącego wykonawcą.
2. Od wymagań określonych w ust. 1 odstępuje się w przypadku tych stanowisk, na których wykonawca będący właścicielem lub współwłaścicielem podmiotu gospodarczego będzie wykonywał pracę osobiście. W takim przypadku na formularzu ofertowym należy wyszczególnić na którym stanowisku i w jakim wymiarze czasu pracy osoby te będą wykonywać pracę osobiście.
3. Wymagania określone w ust. 1 nie ograniczają konkurencji, lecz wynikają z doświadczenia i są niezbędne do zapewnienia minimalnych warunków realizacji zadania bez zakłóceń z równoczesnym poszanowaniem praw pracowników.
4. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby na podstawie umowy o pracę.
5. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji świadczącej o zatrudnieniu osób, wraz z dowodami potwierdzającymi odprowadzanie składek na ubezpieczenie społeczne, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić je niezwłocznie Zamawiającemu.
6. W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia osób, o których mowa w ust. 2, lub zatrudnieniu w mniejszej niż wymagana liczbie, lub nie przedstawienia dowodów zatrudnienia, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłacenia kary umownej za każde nie obsadzone stanowisko pracy poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego, w wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę, o którym mowa w art. 2 ust. 1 Ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2207), obowiązującego na dzień dokonania naruszenia, proporcjonalnie do wymiaru czasu pracy. Kara umowna będzie naliczana za każdy miesiąc, w którym stanowisko nie było obsadzone w pełnej kwocie niezależnie od liczby dni w których stanowisko pracy nie było obsadzone, chyba że okoliczność, o której mowa wystąpiła z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwot kar umownych z należności wynikających z bieżących faktur.

7. Obowiązek wykazania okoliczności, usprawiedliwiających niezatrudnienie odpowiedniej liczby osób będzie spoczywał na Wykonawcy a Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznej oceny zasadności wskazanych okoliczności.

## **XVI. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).
2. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę średnia cena jednostkowa brutto (to jest z podatkiem VAT) obliczona według podanego jadłospisu z 1 miesiąca zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia III.1.

## **XVII. Kryteria oceny oferty i sposób oceny ofert**

### 1. Kryteria oceny ofert

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów:

<b>Nazwa kryterium</b>	<b>Waga kryterium [%]</b>
Cena jednostkowa posiłku	60
Termin płatności	40 przy czym: do 14 dni – 0 do 21 dni – 20 do 30 dni – 40

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

### 2. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego

Liczba punktów = Liczba punktów GP + Liczba punktów TP

Gdzie:

Liczba punktów GP - liczba punktów za cenę oferty

Liczba punktów TP – liczba punktów za termin płatności

Wzory do wyliczenia punktacji częściowej:

- a) Gorące posiłki (drugie danie w szkołach)

Liczba punktów GP =  $C_{\min} / C_{\text{of}} \times 100 \times 40 \%$

Gdzie:  $C_{\min}$  - minimalna cena oferty

$C_{\text{of}}$  - cena oferty

40 % waga kryterium cenowego

b) Termin płatności

Liczba punktów TP jest równa

Przy terminie do 14 dni 0 pkt

Przy terminie do 21 dni 20 pkt

Przy terminie do 30 dni 40 pkt

3. Wynik

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Liczbę punktów zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.

**XVIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia**

Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.

**XIX. Informacja o formalnościach, jakie winny zostać dopełnione przez wykonawcę w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 255 ustawy Pzp.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - b) Wykonawcach, wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
4. Ogłoszenie zawierające informacje wskazane w ust. 3 Zamawiający umieści na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/pn/jedwabno/proceedings>
5. Umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, Zamawiający podpisze po upływie minimum 5 dni od dnia przesłania drogą elektroniczną zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę odrębnym pismem.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może zbadać, czy Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert, nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu.

## **XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Przepisy dotyczące środków ochrony prawnej są określone w dziale IX ustawy Pzp.
4. Odwołanie przysługuje na niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy oraz zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
5. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu zgodnie z art. 579 ust. 1 ustawy Pzp.

## **XXII. Aukcja elektroniczna**

W postępowaniu nie jest przewidziany wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Wyniki postępowania zostaną ogłoszone zgodnie z wymogami ustawy prawo zamówień publicznych oraz w siedzibie zamawiającego i na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/pn/jedwabno/proceedings>. Niezależnie od ogłoszenia wyników wszyscy wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o zamówienie publiczne zostaną powiadomieni w formie pisemnej drogą elektroniczną.

## **XXIII. Podwykonawstwo**

Zamawiający nie dopuszcza zlecenia zadania podwykonawcom.

## **XXIV. Pozostałe postanowienia**

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021, poz.1129 ze zm.)

**XXV. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych osób fizycznych, określonych w art. 13, ust. 1, 2 i 3 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 (RODO)**



Informacja skierowana jest do osób fizycznych, w tym prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą, ujawnionych w sposób bezpośredni w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.

Zamawiający informuje, że w przypadku: osób fizycznych, osób fizycznych prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą, pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną, członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną, osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, przetwarza dane osobowe, które uzyskał bezpośrednio w toku prowadzonego postępowania. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Urząd Gminy w Jedwabnie, ul. Warmińska 2, 12-122 Jedwabno, reprezentowane przez Wójta Gminy Jedwabno;

- Z administratorem można skontaktować się pisząc na adres: [iod@jedwabno.pl](mailto:iod@jedwabno.pl) lub pocztą tradycyjną, na adres wskazany w punkcie powyżej z dopiskiem „ochrona danych”;

- Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu:

a) przeprowadzenia postępowania przetargowego, a w przypadku wyboru oferty i zawarcia umowy dane osobowe będą przetwarzane w celu zawarcia i prawidłowej realizacji umowy oraz dochodzenia ewentualnych roszczeń, tj. art. 6 ust. 1 lit b RODO

b) wykonania przez administratora obowiązków wynikających z przepisów prawa, a w szczególności ustawy Prawo zamówień publicznych oraz w zakresie przepisów podatkowych, księgowych, tj. art. 6 ust. 1 lit. c) RODO

c) wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach władzy powierzonej administratorowi, tj. art. 6 ust. 1 lit e) RODO

- Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być podmioty współpracujące z administratorem w zakresie świadczonych na jego rzecz usług (np. podwykonawcy).

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas trwania umowy oraz po jego ustaniu do czasu wypełnienia obowiązków z przepisów prawa oraz na potrzeby sprawozdawczości.

Ma Pan/Pani prawo do:

a) dostępu do swoich danych osobowych,

b) sprostowania danych osobowych,

c) usunięcia danych osobowych,

d) ograniczenia przetwarzania danych osobowych,

- e) przenoszenia danych, obejmujące uprawnienie do otrzymania danych i przesłania ich innemu administratorowi,
  - f) żądania, w razie możliwości technicznych, przesłania tych danych bezpośrednio administratorowi,
  - g) wniesienia skargi do organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych.
- Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, lecz konieczne do przeprowadzenia postępowania ofertowego i/lub zawarcia i wykonania umowy.
  - Administrator nie podejmuje decyzji w sposób w sposób zautomatyzowany, nie dokonuje profilowania.
  - Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy.

## **XXVI. Załączniki do SWZ**

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie zgodnie z art. 125, ust. 1 o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia z postępowania
3. Oświadczenie podmiotu, na którego zasobach polega Wykonawca
4. Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich 3 lat
5. Projekt umowy z GOPS
6. Projekt umowy z ZS
7. Projekt umowy o udostępnienie pomieszczeń i sprzętu z dyrektorem szkoły

*Sławomir Ambroziak*  
*Wójt Gminy Jedwabno*

**WÓJT**

.....  
*Sławomir Ambroziak*  
Podpis osoby uprawnionej