

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Świadczenie usług cateringowych
dla Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny w Zakopanem w drugim półroczu roku
2022**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** Szkoła Podstawowa z Oddziałami integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 49057354900000
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Orkana 6
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Zakopane
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 34-500
- 1.4.4.) **Województwo:** małopolskie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL219 - Nowotarski
- 1.4.7.) **Numer telefonu:** 182014426
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@sp1zakopane.szkolnastrona.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://sp1zakopane.szkolnastrona.pl/>
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00307723/01
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2022-08-17 10:49

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2022/BZP 00307657/01
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01

3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA I ZAMAWIAJĄCY

3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
1.6. Rodzaj zamawiającego

Przed zmianą:

Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

Po zmianie:

Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
3.6. Wymagania techniczne i organizacyjne dot. korespondencji elektronicznej

Przed zmianą:

Zamawiający zastrzega możliwość składania ofert tylko w wersji elektronicznej potwierdzonych podpisem elektronicznym.

Po zmianie:

Zamawiający zastrzega możliwość składania ofert tylko w wersji elektronicznej potwierdzonych podpisem elektronicznym.

Wykonawca jest zobowiązany przesłać ofertę na adres skrytki ESP/EPUAP Urzędu Miasta Zakopane:
/umzakopane/SkrytkaESP

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r.

o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

2. Oferta wraz z dokumentami, o których mowa w Rozdziale XIV ust. 1-6 musi być pod rygorem nieważności:

a) sporządzona w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych,

(Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf)

b) sporządzona w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej:

- kwalifikowanym podpisem elektronicznym,

- podpisem zaufanym,

- elektronicznym podpisem osobistym,

c) złożona za pośrednictwem systemu miniPortal (<https://miniportal.uzp.gov.pl>)

3. Zgodnie z art. 3 pkt 14a ustawy z 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, podpis zaufany to podpis elektroniczny, którego autentyczność i integralność są zapewniane przy użyciu pieczęci elektronicznej ministra właściwego do spraw informatyzacji, zawierający dane identyfikujące osobę tj. imię (imiona), nazwisko, PESEL, ustalone na podstawie środka identyfikacji elektronicznej, identyfikator środka identyfikacji elektronicznej, przy użyciu którego został złożony, czas jego złożenia.

4. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 9 ustawy z 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych podpis osobisty to zaawansowany podpis elektroniczny w rozumieniu art. 3 pkt 11 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 910/2014 z 23 lipca 2014 r. w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym oraz uchylającego dyrektywę 1999/93/WE, weryfikowany za pomocą certyfikatu podpisu osobistego.

5. Wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów, zawiadomień, oświadczeń, wniosków między zamawiającym a wykonawcą, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym, odbywa się przy użyciu poczty elektronicznej:

sekretariat@sp1zakopane.szkolnastrona.pl

6. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania SP1.271.03.22

7. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz „Formularz do komunikacji”.

8. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

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

10. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.3.8. Sposób oceny ofert

Przed zmianą:

kryteria

Po zmianie:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Lp. Opis kryterium oceny ofert Znaczenie (%)

1. Cena brutto realizacji zamówienia. 60%

2. Urozmaicenie i atrakcyjność jadłospisu jednodobowego (10 dni) 40%

Razem 100%

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.

2. Zamawiający planuje, że w okresie od 05 września 2022 roku do 22 grudnia 2022 roku dziennie należy dostarczyć maksymalnie 130 obiadów. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba ok. 12 200, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 5 września 2022, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – w dwóch turach:

I dostawa - o godzinie 12:00

II dostawa – o godzinie 13:00

- Ilości obiadów na I i II dostawę Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

5. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154).

7. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
- drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso-ryba nie mniej niż 120 g, surówka nie mniej niż 150 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
- kompot: gramatura ok. 200 ml, bez dodatku cukru
- deser: np. owoc, jogurt

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym i raz w tygodniu danie jarskie,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154)
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, powinny być wyraziste w smaku
- ważna jest estetyka potraw i posiłków
- zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

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

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12. 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.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość

przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

18. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

- 55322000-3 Usługi gotowania posiłków,

- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków),

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.

2. Zamawiający planuje, że w okresie od 05 września 2022 roku do 22 grudnia 2022 roku dziennie należy dostarczyć maksymalnie 130 obiadów. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba ok. 10140, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 5 września 2022, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – w dwóch turach:

I dostawa - o godzinie 12:00

II dostawa – o godzinie 13:00

- Ilości obiadów na I i II dostawę Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

5. Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154).

7. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
- drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso-ryba nie mniej niż 120 g, surówka nie mniej niż 150 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
- kompot: gramatura ok. 200 ml, bez dodatku cukru
- deser: np. owoc, jogurt

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym i raz w tygodniu danie jarskie,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154)
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, powinny być wyraziste w smaku

- ważna jest estetyka potraw i posiłków
- zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

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

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12. 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.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

18. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

- 55322000-3 Usługi gotowania posiłków,

- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków),

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.3.5. Nazwa kryterium (Kryterium 2)

Przed zmianą:

doświadczenie w prowadzeniu żywienia zbiorowego

Po zmianie:

Urozmaicenie i atrakcyjność jadłospisu jednodekadowego (10 dni)

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.10. Data początkowa okresu obowiązywania

Przed zmianą:

2022-08-17

Po zmianie:

2022-09-05

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.10. Data końcowa okresu obowiązywania

Przed zmianą:

2022-08-26

Po zmianie:

2022-12-22

Dyrektor szkoły



mgr Bożena Bobak

SZKOŁA PODSTAWOWA
z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 1
im. Heleny Marusarzówny
ul. Orkana 6 34-500 Zakopane
tel. 18 20 144 26
NIP: 736-10-86-564, REGON: 490573549

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Świadczenie usług cateringowych**

dla Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny w Zakopanem w drugim półroczu roku 2022

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa z Oddziałami integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 49057354900000

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Orkana 6

1.5.2.) Miejscowość: Zakopane

1.5.3.) Kod pocztowy: 34-500

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL219 - Nowotarski

1.5.7.) Numer telefonu: 182014426

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp1zakopane.szkolnastrona.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sp1zakopane.szkolnastrona.pl/>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringowych
dla Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny w Zakopanem w drugim półroczu roku 2022

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-16010ac7-1e05-11ed-acbd-46d0480cd9c4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00307657/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-08-17 10:33

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

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16010ac7-1e05-11ed-acbd-46d0480cd9c4>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zamawiający zastrzega możliwość składania ofert tylko w wersji elektronicznej potwierdzonych podpisem elektronicznym.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 1. 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 danych) (Dz. Urz. UE L 119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej "RODO") informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Miasto Zakopane – Szkoła podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 im. Heleny Marusarzówny ul. Orkana 6, 34-500 Zakopane.
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@barbarakolaczschule.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Pzp.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, powinny być wyraziste w smaku
- ważna jest estetyka potraw i posiłków
- zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

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

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12. 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.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

18. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
- 55322000-3 Usługi gotowania posiłków,
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków),

4.2.6.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-08-17 do 2022-08-26

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: kryteria

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie w prowadzeniu żywienia zbiorowego

4.3.6.) Waga: 40

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

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Tak

4.1.2.) Numer referencyjny: SP1.271.03.22

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.5.) Wartość zamówienia: 121680,00 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.

2. Zamawiający planuje, że w okresie od 05 września 2022 roku do 22 grudnia 2022 roku dziennie należy dostarczyć maksymalnie 130 obiadów. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba ok. 12 200, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 5 września 2022, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – w dwóch turach:

I dostawa - o godzinie 12:00

II dostawa – o godzinie 13:00

- Ilości obiadów na I i II dostawę Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.

- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

5. Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154).

7. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
- drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso-ryba nie mniej niż 120 g, surówka nie mniej niż 150 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
- kompot: gramatura ok. 200 ml, bez dodatku cukru
- deser: np. owoc, jogurt

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym i raz w tygodniu danie jarskie,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem 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. 2016 r., poz. 1154)

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

- 5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie
- 5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie
- 5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Nie
- 5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: referencje
- 5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu żywienia zbiorowego
- 5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

- 6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie
- 6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie
- 6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie
- 6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie
- 6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

- 7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie
- 7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak
- 7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
Zmiana liczby zamawianych posiłków w stosunku do planowanych w umowie.
- 7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

- 8.1.) Termin składania ofert: 2022-08-26 11:00
- 8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
- 8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-08-26 11:30
- 8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

Dyrektor szkoły
B. Bobak
mgr Bożena Bobak

