Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola i uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Bielsk w roku 2023

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Bielsk

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 611015566

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Plac Wolnosci 3A

1.5.2.) Miejscowość: Bielsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-230

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL923 - Płocki

1.5.7.) Numer telefonu: 24 265 01 01 , 24 265 01 09

1.5.8.) Numer faksu: 24 265 01 05

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gmina@bielsk.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.bielsk.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://bip.bielsk.pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola i uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Bielsk w roku 2023

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1ee23f92-770c-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00502075

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00033610/07/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków dla uczniów szkół i przedszkoli z terenu Gminy Bielsk w roku 2023

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00485755

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: RRiRG.I.271.20.2023

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 347123,91 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1. Przedmiotem zamówienia jest Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola i uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Bielsk w roku 2023. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

CZĘŚĆ 1 - przedmiot zamówienia pn. Przygotowanie oraz dostarczanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Wł. Broniewskiego w Bielsku

• Lokalizacja budynku : Bielsk ul. Sierpecka 42 gm. Bielsk,
• Prognozowana ilość usługi posiłków: ok. 10.560 szt. tj. 60 szt. dziennie przez 176 dni nauki szkolnej
• do maksymalnej wartości wynikającej z oferty i umowy z zastrzeżeniem zmian przewidzianych w umowie (§ 7 ust. 3)
• zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie lub zwiększenie ilości dostarczanych posiłków każdego rodzaju maksymalnie do 30%.

SZCZEGÓŁOWY OPIS DOSTARCZANYCH POSIŁKÓW dla CZĘŚCI 1 :
Realizacja w okresie od 2 stycznia 2023 roku do 22 grudnia 2023 roku.
ILOŚĆ ZAMAWIANYCH POSIŁKÓW DZIENNIE SZACUJE SIĘ ŚREDNIO dla:
a) SZKOŁY PODSTAWOWEJ im. Wł. Broniewskiego w Bielsku
• ok. 60 szt. dziennie przez 176 dni, tj. ok. 10.560 posiłków.
POSIŁKI W TYGODNIU BĘDĄ SKŁADAŁY SIĘ:
A. z obiadu w skład, którego będzie wchodziła: jedna porcja zupy posiadająca objętość 300 ml; jedna porcja drugiego dania: którego skład mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, placki lub krokiety, itp. posiadające gramaturę nie mniejszą niż 200 gramów oraz minimum 2 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, które musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 390 gramów, w tym mięso lub ryba 130 gram i surówka – 130 gram oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron- 130 gram; kompotu; warzywa lub owoce w każdym posiłku; owoc nie może powtarzać się w ciągu tygodnia np. banan, jabłko, kiwi, gruszka lub owoce sezonowe.

1) Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z ilością dzieci korzystających z posiłków oraz frekwencją uczniów w szkole. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Wykonawca będzie dowozić posiłki do szkoły dla minimalnej liczby osób – 10 uczniów dziennie.
2) Zamawiający, każdego dnia będzie przekazywał Wykonawcy SMS-em lub pocztą (zgodnie z ustaleniami) elektroniczną informację o liczbie posiłków, które mają zostać dostarczone najpóźniej do godz. 8.15 danego dnia.
3) Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne, podawane atrakcyjnie pod względem organoleptycznym. Obiady podawane w stołówce szkolnej powinny dostarczyć minimum 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
4) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz zgodnie z cytowanym w pkt. 3 wyżej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
5) Zamawiający zobowiązuje wykonawcę aby w jadłospisie zapewnił różnorodność dostarczanych zup i dań głównych z warzywami lub owocami i napoju - kompotu. Nie dopuszcza się powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia.
6) JADŁOSPIS: Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu w formie pisemnej lub elektronicznej,

najpóźniej do środy do godz. 14:00 planowanego na następny tydzień jadłospisu na każdy kolejny tydzień dożywiania. W jadłospisie muszą być zawarte informacje na temat żywności, gramatury, wartości energetycznych i zawartości składników pokarmowych poszczególnych dań, tj. białka, tłuszczów i węglowodanów z wartościami wyliczonymi wg obowiązujących norm żywienia oraz procesie jej obróbki termicznej zgodnie z art. 3; art. 9 ust. 1 lit. a, b; art. 44 ust. 1 lit. a oraz art. 55 Rozporządzenia (WE) 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 uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 str. 18 z dnia 22.11.2011 r. ze zm.); § 19 ust. 1 pkt. 1, 2, 3 i ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz w Rozporządzeniu Min. Zdrowia określonym w pkt. 3 wyżej.
7) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków codziennie od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych) JEDEN RAZ DZIENNIE:
a) w godzinach 10:15 do 11:15.,
odpowiednim środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wszystkie wymogi higieniczno – sanitarne, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłku może odbyć się w innych godzinach – w tym przypadku Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianie godziny dostawy posiłków w wyprzedzeniem wynoszącym co najmniej 2 dni robocze.
OGÓLNE WYTYCZNE DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
1. Ilość posiłków objętych przedmiotem zamówienia może ulec zmianie, szczególnie przy uwzględnieniu nieobecności dzieci, dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych ustalonych na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego oraz czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 lub innych przyczyn, których w dniu podpisania umowy nie można było przewidzieć. Wykonawca będzie dowozić posiłki do przedszkola i szkoły dla minimalnej liczby osób – 10 dzieci/ uczniów dziennie.
2. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę WRAZ Z NACZYNIAMI WIELOKROTNEGO UŻYTKU I SZTUĆCAMI WYKONANYMI Z MATERIAŁÓW DOPUSZCZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ (przedszkole) LUB W NACZYNIACH JEDNORAZOWEGO UŻYTKU WRAZ ZE SZTUĆCAMI (szkoła). Wykonawca odpowiedzialny jest za obiór i wywóz brudnych naczyń po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów lub dnia następnego po dniu w którym posiłki zostały wydane (według uzgodnień) .
3. Wykonawca zapewnia nieodpłatnie zastawę stołową i sztućce oraz ich odpowiednie mycie i wyparzanie.
4. PRÓBKI ŻYWNOŚCI DO CELÓW BADAŃ wykonywanych przez SANEPID będą pobierane i przechowywane przez Wykonawcę zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport posiłków. Pojazd/pojazdy, którym będą dostarczane posiłki musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (potwierdzonych odpowiednim dokumentem – zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca pojazd do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach lub kontenerach lub termosach). Zamawiający nie dopuszcza możliwości transportu posiłków pojazdem, który nie został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca będzie mył i dezynfekował pojazd zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Posiłki dostarczane będą w opakowaniach zbiorczych (kontenery lub pojemniki lub termosy), tak aby ZAPEWNIĆ DOSTARCZENIE POSIŁKÓW W ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURZE i z zachowaniem odpowiednich właściwości organoleptycznych. Pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Wykonawca będzie mył i dezynfekował opakowania zbiorcze, zastawę stołową i sztućce zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wytycznymi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych. Opakowania zbiorcze, naczynia do serwowania posiłków (chochle, szczypce, miski itp.), zastawę stołową i sztućce zapewnia nieodpłatnie Wykonawca.
7. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach utrzymujących ich wysoką temperaturę (dla zupy 75 ºC +/- 3 ºC dla drugiego dania 65 ºC +/- 3 ºC) i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winny być utrzymywane w należytej czystości natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy.
8. Wykonawca zabezpieczy pojemniki na odpady oraz resztki pokonsumpcyjne. Wykonawca zobowiązany jest codzienne usuwać ewentualne pozostałości jedzenia (resztki pokonsumpcyjne) oraz odpady zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym w szczególności ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach oraz ustawą z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, i poddawać je utylizacji na własny koszt.
c.d. w SWZ

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.5.) Wartość części: 136012,80 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1. Przedmiotem zamówienia jest Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola i uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Bielsk w roku 2023. Przedmiot zamówienia został podzielony na części: CZĘŚĆ 2 - przedmiot zamówienia pn. Przygotowanie oraz dostarczanie dwa razy dziennie zimnych i gorących posiłków dla dzieci z Samorządowego Przedszkola w Ciachcinie oraz jeden raz dziennie gorącego posiłku dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Ciachcinie,

• Lokalizacja budynku : Ciachcin Nowy 54 gm. Bielsk,
• Prognozowana ilość usługi posiłków:
a) SAMORZADOWE PRZEDSZKOLE w Ciachcinie- ok. 72 szt. dziennie śniadanie i obiad przez 202 dni tj. ok. 14.544 szt. posiłków, oraz ok. 25 szt. podwieczorek przez 202 dni, tj. ok. 5 050 szt. posiłków,
b) SZKOŁA PODSTAWOWA im. Noblistów Polskich w Ciachcinie – ok. 15 szt. dziennie przez 176 dni nauki szkolnej, tj. ok. 2.640 szt. posiłków,
• do maksymalnej wartości wynikającej z oferty i umowy z zastrzeżeniem zmian przewidzianych w umowie (§ 7 ust. 3),
• zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie lub zwiększenie ilości dostarczanych posiłków każdego rodzaju maksymalnie do 30%.

SZCZEGÓŁOWY OPIS DOSTARCZANYCH POSIŁKÓW dla CZĘŚCI 2 :

Przygotowane posiłki dostarczane będą do Samorządowego Przedszkola i Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Ciachcinie, Ciachcin Nowy 54, 09-230 Bielsk.
ILOŚĆ ZAMAWIANYCH POSIŁKÓW DZIENNIE SZACUJE SIĘ ŚREDNIO dla:
a) SAMORZĄDOWEGO PRZEDSZKOLA w ilości:
Realizacja w okresie od 02.01.2023 roku do 29.12.2023 roku dla:
• ok. 72 szt. dziennie śniadanie i obiad przez 202 dni, tj. ok. 14 544 posiłków
• ok. 25 szt. podwieczorków przez 202 dni, tj. ok. 5 050 posiłków.
POSIŁKI W TYGODNIU BĘDĄ SKŁADAŁY SIĘ:
A. ze śniadania tj: potrawa mleczna- 200 ml, chleb różnego rodzaju w tym pieczywo mieszane 2 kromki, masło naturalne, wędlina lub ser bądź pasta, herbata z cytryną itp.,
B. z obiadu w skład, którego będzie wchodziła: jedna porcja zupy posiadająca objętość 200-250 ml.; jedna porcja drugiego dania: którego skład mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, placki lub krokiety, itp. posiadające gramaturę nie mniejszą niż 150 gramów, oraz minimum 2 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, które musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 300 gram, w tym mięso lub ryba 100 gram i surówka – 100 gram oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron- 100 gram; kompotu; warzywa lub owoce w każdym posiłku, owoc nie może powtarzać się w ciągu tygodnia np. banan, jabłko, kiwi, gruszka lub owoce sezonowe;
C. z podwieczorku: tj. napoju (sok, herbata) i owocu z ciastem/ciastkiem lub jogurtem z ciastem/ciastkiem lub kanapki (minimum 2 kanapki) lub ciastka, deseru mlecznego, itp. (gramatura ciasta/ciastka nie mniejsza niż 150 g).

b) SZKOŁY PODSTAWOWEJ im. Noblistów Polskich w Ciachcinie w ilości:
Realizacja w okresie od 02.01.2023 roku do 22.12.2023 roku dla:
• ok. 15 szt. dziennie przez 176 dni, tj. ok. 2 640 posiłków.
POSIŁKI W TYGODNIU BĘDĄ SKŁADAŁY SIĘ:
A. z obiadu w skład, którego będzie wchodziła: jedna porcja zupy posiadająca objętość 300 ml; jedna porcja drugiego dania: którego skład mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, placki lub krokiety, itp. posiadające gramaturę nie mniejszą niż 200 gramów oraz minimum 2 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, które musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 390 gramów, w tym mięso lub ryba 130 gram i surówka – 130 gram oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron- 130 gram; kompotu; warzywa lub owoce w każdym posiłku; owoc nie może powtarzać się w ciągu tygodnia np. banan, jabłko, kiwi, gruszka lub owoce sezonowe.

1) Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z ilością korzystających z posiłków oraz frekwencją dzieci/uczniów w przedszkolu/szkole. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Wykonawca będzie dowozić posiłki do przedszkola i szkoły dla minimalnej liczby osób – 10 dzieci/ uczniów dziennie.
2) Zamawiający, każdego dnia będzie przekazywał Wykonawcy SMS-em lub pocztą elektroniczną (zgodnie z ustaleniami) informację o liczbie posiłków, które mają zostać dostarczone najpóźniej:
a) w odniesieniu do posiłków dla Samorządowego Przedszkola:
 śniadania, obiad i podwieczorek - w danym dniu do godz. 7.30;
b) w odniesieniu do obiadu dla Szkoły Podstawowej :
 obiad - w danym dniu do godz. 8.15.

3) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki wg norm odżywczych obowiązujących w tzw. "punktach zbiorowego żywienia" tzn. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych z aktualnymi terminami ważności posiłki zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
4) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy oraz zgodnie z normami HACCP.
7) JADŁOSPIS: Wykonawca będzie przekazywał tygodniowy jadłospis Dyrektorowi placówki. Jadłospis będzie przekazywany z tygodniowym wyprzedzeniem.
8) Wykonawca zachowa segregację potraw, przewożąc je w odpowiednich termosach służących do przewozu żywności, zapewniających odpowiednią temperaturę oraz przydatność do spożycia.
9) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków codziennie od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych) DWA RAZY DZIENNIE:
a) w godzinach 8.00-8.15. śniadanie,
b) oraz w godzinach 11.00-11.15 obiad wraz z podwieczorkiem,
odpowiednim środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wszystkie wymogi higieniczno – sanitarne, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły i przedszkola dostawa posiłku może odbyć się w innych godzinach – w tym przypadku Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianie godziny dostawy posiłków w wyprzedzeniem wynoszącym co najmniej 2 dni robocze.

OGÓLNE WYTYCZNE DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
1. Ilość posiłków objętych przedmiotem zamówienia może ulec zmianie, szczególnie przy uwzględnieniu nieobecności dzieci, dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych ustalonych na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego oraz czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 lub innych przyczyn, których w dniu podpisania umowy nie można było przewidzieć. Wykonawca będzie dowozić posiłki do przedszkola i szkoły dla minimalnej liczby osób – 10 dzieci/ uczniów dziennie.
2. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę WRAZ Z NACZYNIAMI WIELOKROTNEGO UŻYTKU I SZTUĆCAMI WYKONANYMI Z MATERIAŁÓW DOPUSZCZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ (przedszkole) LUB W NACZYNIACH JEDNORAZOWEGO UŻYTKU WRAZ ZE SZTUĆCAMI (szkoła). Wykonawca odpowiedzialny jest za obiór i wywóz brudnych naczyń po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów lub dnia następnego po dniu w którym posiłki zostały wydane (według uzgodnień) .
3. Wykonawca zapewnia nieodpłatnie zastawę stołową i sztućce oraz ich odpowiednie mycie i wyparzanie.
4. PRÓBKI ŻYWNOŚCI DO CELÓW BADAŃ wykonywanych przez SANEPID będą pobierane i przechowywane przez Wykonawcę zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport posiłków. Pojazd/pojazdy, którym będą dostarczane posiłki musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (potwierdzonych odpowiednim dokumentem – zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca pojazd do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach lub kontenerach lub termosach). Zamawiający nie dopuszcza możliwości transportu posiłków pojazdem, który nie został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca będzie mył i dezynfekował pojazd zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Posiłki dostarczane będą w opakowaniach zbiorczych (kontenery lub pojemniki lub termosy), tak aby ZAPEWNIĆ DOSTARCZENIE POSIŁKÓW W ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURZE i z zachowaniem odpowiednich właściwości organoleptycznych. Pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Wykonawca będzie mył i dezynfekował opakowania zbiorcze, zastawę stołową i sztućce zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wytycznymi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych. Opakowania zbiorcze, naczynia do serwowania posiłków (chochle, szczypce, miski itp.), zastawę stołową i sztućce zapewnia nieodpłatnie Wykonawca.
c.d. w SWZ

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.5.) Wartość części: 211111,11 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Termin składania ofert upłynął w dniu 16 grudnia 2022 r. o godz. 10:00. Do upływu terminu składania ofert nie wpłynęła żadna oferta, w związku z tym zaistniały przesłanki z art. 255 pkt 1 ustawy Pzp, obligujące Zamawiającego do unieważnienia niniejszego postępowania

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Termin składania ofert upłynął w dniu 16 grudnia 2022 r. o godz. 10:00. Do upływu terminu składania ofert nie wpłynęła żadna oferta, w związku z tym zaistniały przesłanki z art. 255 pkt 1 ustawy Pzp, obligujące Zamawiającego do unieważnienia niniejszego postępowania