

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jedlni
Jedlnia 93, 26-670 Pionki

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

dla postępowania w trybie podstawowym bez negocjacji o udzielenie zamówienia publicznego
o wartości szacunkowej mniejszej niż progi unijne na:

„Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do Publicznego
Przedszkola w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jedlni”

Przedmiot zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

ROZDZIAŁ I: DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Nazwa Zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jedlni, Jedlnia 93, 26-670 Pionki
2. NIP: 7962922120
3. REGON: 389674398
4. Tel: (48) 612-71-21
5. e-mail: poczta@jedlnia.edu.pl
6. Strona internetowa Zamawiającego: <https://bip.jedlnia.edu.pl>
7. Strona internetowa prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl>
8. Identyfikator prowadzonego postępowania: ocds-148610-fd70dde7-b0d6-4f46-b673-590aa216ff2a

ROZDZIAŁ II: INFORMACJE OGÓLNE

1. Tryb udzielenia zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

2. Wykonawcy/podwykonawcy/podmioty trzecie

- Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie podlega wykluczeniu i złożył ofertę niepodlegającą odrzuceniu.
- Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ustanawiają pełnomocnika.
- Wykonawca może polegać na potencjale podmiotu trzeciego na zasadach opisanych w art. 118–123 ustawy Pzp.
- Podwykonawstwo: Zamawiający, na podstawie art. 121 ustawy Pzp, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań, tj. przygotowania posiłków.

3. Komunikacja w postępowaniu i sposób złożenia oferty

- W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, dostępnej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>.
- Szczegółowe zasady korzystania z Platformy e-Zamówienia określa regulamin dostępny na tej stronie.
- Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (zgodnie z załącznikiem do SWZ).
- Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę to 250 MB.

4. Informacje dodatkowe

- Wizja lokalna: Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia wizji lokalnej.
- Podział zamówienia na części: Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części.
- Oferty wariantowe: Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
- Waluty obce: Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
- Zwrot kosztów udziału: Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- Zaliczki: Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

5. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp.

6. Ochrona danych osobowych (RODO)

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO, Zamawiający informuje, że:

- Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jedlni. Kontakt do Inspektora Ochrony Danych: iod@jedlnia.edu.pl.
- Dane będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- Dane będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania.
- Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo dostępu do danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz wniesienia skargi do Prezesa UODO. Nie przysługuje prawo do usunięcia danych, ich przenoszenia oraz sprzeciwu wobec przetwarzania.

ROZDZIAŁ III: WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci 3-6 letnich uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jedlni. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 gotowych posiłków dziennie (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek) dla szacowanej liczby 86 dzieci (maksymalnie 125) w wieku 3-6 lat, w dni pracujące od 2 września 2025 r. do 31 lipca 2026 r.

Szacowana ilość zestawów posiłków: 19 866. Szacowana ilość dni żywieniowych: 231.

Rzeczywista ilość dziennych zestawów będzie wynikać z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na posiłki będzie zgłaszane Wykonawcy codziennie: na śniadanie do godz. 15:30 dnia poprzedzającego, a na obiad i podwieczerek do godz. 9:00 danego dnia dostawy.

Wymagania jakościowe dotyczące przygotowania i dostarczania posiłków:

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, wolnych od GMO, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, normami HACCP oraz 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, a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.).

W szczególności, Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania następujących zasad:

- **Jadłospis:** Wykonawca zobowiązany jest sporządzać jadłospis w cyklu 10-dniowym w uzgodnieniu z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego i dostarczać Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego kolejnego cyklu. Jadłospis musi być szczegółowy i zawierać:
 - Precyzyjną nazwę potrawy (np. „Kotlet schabowy pieczony”, „Kasza gryczana niepalona”).
 - Szczegółowy wykaz wszystkich składników użytych do przygotowania potrawy, z pogrubionym oznaczeniem alergenów.
 - Informację o formie obróbki termicznej (np. gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie).
 - Informację o łącznej zawartości soli (z produktów i dosalania) w przeliczeniu na jedno dziecko na dzień (g/osob ę/dzień).
- **Jakość i różnorodność posiłków:**
 - W ciągu jednego 10-dniowego cyklu nie może wystąpić powtarzalność tego samego rodzaju dania obiadowego.
 - Każdy posiłek obiadowy musi zawierać produkt będący źródłem białka pełnowartościowego (tj. produkt z grupy: mięso, ryby, jaja, produkty mleczne, orzechy, nasiona roślin strączkowych).

- Potrawy smażone mogą być podawane nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do potraw smażonych zalicza się również potrawy duszone, które w początkowej fazie są obsmażane (np. gulasz, bitki), a także naleśniki, placki, racuchy, jajecznica. Do smażenia należy używać wyłącznie oleju roślinnego o zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
- W ramach jadłospisu dekadowego Wykonawca zapewni co najmniej 2 porcje potraw z nasion roślin strączkowych (np. groch, ciecierzycy, soczewica, fasola), równomiernie rozłożonych w dekadzie.
- Wykaz stosowanych produktów zbożowych musi uwzględniać produkty z pełnego przemiału (np. pieczywo razowe, graham, grube kasze jak pęczak czy gryczana, ryż brązowy, makarony pełnoziarniste). W potrawach mącznych (np. naleśniki, pierogi) Wykonawca zastosuje częściową zamianę mąki pszennej na mąkę pełnoziarnistą.
- Zupy muszą być przygotowywane na wywarach mięsno-warzywnych lub warzywnych. Do zabielenia zup należy stosować jogurt naturalny lub mleko. Dopuszcza się stosowanie śmietany o obniżonej zawartości tłuszczu (nie więcej niż 18%) maksymalnie dwa razy w dekadzie.
- Posiłki muszą być sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratu pomidorowego), substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących i glutamianu sodu.
- Mięso nie może być mięsem oddzielonym mechanicznie (MOM). Co najmniej raz w tygodniu musi być podawana ryba morska (wyklucza się pangę i tilapię).
- Napoje:
 - W ramach dziennego zestawu posiłków Wykonawca jest zobowiązany zapewnić napój. Zalecane napoje to woda mineralna, herbaty owocowe niesłodzone, kompoty o obniżonej zawartości cukru, lub soki 100% (owocowe, warzywne, owocowo-warzywne). Napoje nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
- Dostawa i logistyka:
 - Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym, zatwierdzonym przez Sanepid środkiem transportu.
 - Godziny dostaw: Śniadanie do 8:30; Obiad i podwieczorek do 11:30.
 - Wykonawca jest zobowiązany do odbioru brudnych pojemników zbiorczych oraz resztek i odpadów pokonsumpcyjnych w godzinach od 13:00 do 13:30.
 - Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek pokarmowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Termin wykonania zamówienia
od 02.09.2025 r. do 31.07.2026 r.

3. Warunki udziału w postępowaniu

- Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału.
- Uprawnienia do prowadzenia działalności: Wykonawca musi być wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji i transportu posiłków (usług cateringowych).
- Sytuacja ekonomiczna lub finansowa: nie dotyczy.
- Zdolność techniczna lub zawodowa: Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał lub wykonuje należycie co najmniej dwie usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla placówki oświatowej dla nie mniejszej liczby dzieci w wieku 3-6 lat niż 25.

4. Podstawy wykluczenia

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o

których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

5. Wykaz podmiotowych środków dowodowych

- Składane wraz z ofertą:
 - Formularz Ofertowy (Załącznik nr 1 do SWZ).
 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do SWZ).
 - Ewentualne pełnomocnictwa.
- Składane na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona:
 - Odpis z właściwego rejestru lub z CEIDG.
 - Wykaz usług wykonanych (lub wykonywanych) w okresie ostatnich 3 lat, potwierdzający spełnienie warunku zdolności technicznej i zawodowej, wraz z dowodami (np. referencjami) określającymi, że usługi te zostały wykonane należyście.
 - Aktualna decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzająca zatwierdzenie zakładu do produkcji oraz transportu posiłków.

ROZDZIAŁ IV: INFORMACJE O PRZEBIEGU POSTĘPOWANIA

1. Sposób porozumiewania się

Komunikacja odbywa się wyłącznie za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia. Osobą uprawnioną do kontaktów jest: Grzegorz Amanowicz, tel. (48) 612-71-21.

2. Termin i sposób składania oraz otwarcia ofert

- Termin składania ofert: do końca dnia 17 sierpnia 2025 r.
- Otwarcie ofert: 18 sierpnia 2025 r godz. 11:00
- Otwarcie ofert nastąpi poprzez odszyfrowanie ofert na Platformie e-Zamówienia i jest niepubliczne. Informacje z otwarcia ofert zostaną niezwłocznie udostępnione na stronie prowadzonego postępowania.

3. Termin związania ofertą

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

4. Opis kryteriów oceny ofert

Oferty zostaną ocenione według jednego kryterium:

- Cena – 100%
- Sposób obliczenia: $(\text{Cena najniższa zaoferowana} / \text{Cena oferty badanej}) \times 100 \text{ pkt}$

5. Projektowane postanowienia umowy

Projektowane postanowienia umowy, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie zamówienia publicznego, stanowią Załącznik nr 4 do niniejszej SWZ.

6. Formalności po wyborze oferty

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany o miejscu i terminie zawarcia umowy. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

ROZDZIAŁ V: WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

1. Załącznik nr 1 - Wzór Formularza Ofertowego.
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.
3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
4. Załącznik nr 4 – Projektowane postanowienia umowy.