

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA SULMIERZYCE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 590648184

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Urzędowa 1

1.5.2.) Miejscowość: Sulmierzyce

1.5.3.) Kod pocztowy: 98-338

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL714 - Sieradzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia_publiczne@sulmierzyce.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sulmierzyce.info/>

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

1.7.) 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:

Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-659b1cf6-f5b2-11eb-b885-f28f91688073

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00137288/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-08-05 09:09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00004485/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

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

<http://www.sulmierzyce.biuletyn.net>

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://epuap.gov.pl/wps/portal>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

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

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): Obowiązek informacyjny wynikający z RODO tj. 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). 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 Gmina Sulmierzyce reprezentowana przez Wójta. Dane tele-adresowe Zamawiającego: Gmina

Sulmierzyce 98-338 Sulmierzyce ul. Urzędowa 1 Adres e-mail: sulmierzyce@gminyrrp.pl Tel. (44) 684 60 56- w Gminie Sulmierzyce wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych, kontakt: iod@sulmierzyce.eu - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym pn. „Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce”; Znak sprawy: IZP.271.1.11.2021.AS
Pozostałe informacje dot. RODO zawarte zostały w pkt. 22 Rozdziału I Specyfikacji Warunków Zamówienia.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie
- 4.1.2.) Numer referencyjny:** IZP.271.1.11.2021
- 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:** 308269,50 PLN
- 4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak
- 4.1.9.) Liczba części:** 3
- 4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części**
- 4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** 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:**

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2022r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej.

Część 1 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Sulmierzyce ul. Szkolna 4. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- Pełna porcja obiadowa – 55 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII)
- Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 70 dzieci dziennie (klasy od I-III)

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy

objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem minimalnej ilości zamówionych posiłków na poziomie 80% szacunkowej, prognozowanej ilości posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę.

Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim danem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia):

1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników.
5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób

transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców.

3.3. Zamawiający określa poniższe wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy:

- wykaz czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia – czynności związane z przygotowaniem oraz dostawą posiłków.

- sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określono w Rozdziale IV SWZ Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4.2.5.) Wartość części: 179052,50 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-09-02 do 2022-06-24

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: Przy wyborze oferty dla każdej z Części zamówienia odrębnie najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) cena oferty (C) – 60%

2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O) – 40%

Sposób oceny ofert dla każdej z Części zamówienia odrębnie:

1) w kryterium „cena oferty” w którym zamawiającemu zależy, aby wykonawca przedstawił jak najniższą wartość (cena), zostanie zastosowany następujący wzór:

Liczba zdobytych punktów (C) = $C_n/C_b \times 100 \times \text{waga kryterium } 60\%$

Gdzie:

C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

60 – procentowe znaczenie kryterium ceny

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena obliczona zostanie przez podzielenie ceny najniższej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 punktów i wagę kryterium, którą ustalono na 60%.

2) w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”, w którym Zamawiającemu zależy na jak najkrótszej odległości na jaką transportowane będą posiłki - ocenie zostanie poddana odległość od wskazanego przez Wykonawcę w Formularzu oferty miejsca przygotowania posiłków do danej placówki oświatowej mierzona na stronie internetowej <https://www.targeo.pl/> z dokładnością do 100 m. Maksymalna liczba punktów – 40. Punkty przyznawane będą według poniższych zasad:

- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą do 10 km – 40,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 10 km do 20 km – 30,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 20 km do 30 km – 20,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 30 km do 40 km – 10,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 40 km – 0,00 pkt.,

Za najkorzystniejszą, dla każdej z Części zamówienia odrębnie, zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + O$$

Gdzie:

P – łączna liczba punktów oferty ocenianej

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty”

O – liczba punktów uzyskanych w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2022r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej.

Część 2 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Bogumiłowice, adres: Bogumiłowice 85. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- Pełna porcja obiadowa – 35 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII)
- Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 34 dzieci dziennie (klasy od I-III)

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem minimalnej ilości zamówionych posiłków na poziomie 80% szacunkowej, prognozowanej ilości posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano,

Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownik

o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę.

Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram,

ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanka warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia):

1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników.
5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy

z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców.

3.3. Zamawiający określa poniższe wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy:

- wykaz czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia – czynności związane z przygotowaniem oraz dostawą posiłków.

- sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określono w Rozdziale IV SWZ Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4.2.5.) Wartość części: 100138,50 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-09-02 do 2022-06-24

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: Przy wyborze oferty dla każdej z Części zamówienia odrębnie najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) cena oferty (C) – 60%

2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O) – 40%

Sposób oceny ofert dla każdej z Części zamówienia odrębnie:

1) w kryterium „cena oferty” w którym zamawiającemu zależy, aby wykonawca przedstawił jak najniższą wartość (cena), zostanie zastosowany następujący wzór:

Liczba zdobytych punktów (C) = $C_n/C_b \times 100 \times$ waga kryterium 60%

Gdzie:

C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

60 – procentowe znaczenie kryterium ceny

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena obliczona zostanie przez podzielenie ceny najniższej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 punktów i wagę kryterium, którą ustalono na 60%.

2) w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”, w którym Zamawiającemu zależy na jak najkrótszej odległości na jaką transportowane będą posiłki - ocenie zostanie poddana odległość od wskazanego przez Wykonawcę w Formularzu oferty miejsca przygotowania posiłków do danej placówki oświatowej mierzona na stronie internetowej <https://www.targeo.pl/> z dokładnością do 100 m. Maksymalna liczba punktów – 40. Punkty przyznawane będą według poniższych zasad:

- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą do 10 km – 40,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 10 km do 20 km – 30,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 20 km do 30 km – 20,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 30 km do 40 km – 10,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 40 km – 0,00 pkt.,

Za najkorzystniejszą, dla każdej z Części zamówienia odrębnie, zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + O$$

Gdzie:

P – łączna liczba punktów oferty ocenianej

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty”

O – liczba punktów uzyskanych w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”

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: inne.

4.3.5.) **Nazwa kryterium:** odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2022r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej.

Część 3 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Dworszowice Pakoszowe, adres: Dworszowice Pakoszowe 5. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- Pełna porcja obiadowa – 15 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII)
- Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 4 dzieci dziennie (klasy od I-III)

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem minimalnej ilości zamówionych posiłków na poziomie 80% szacunkowej, prognozowanej ilości posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia):

1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników.

5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców.

3.3. Zamawiający określa poniższe wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy:

- wykaz czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia – czynności związane z przygotowaniem oraz dostawą posiłków.
- sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określono w Rozdziale IV SWZ Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4.2.5.) Wartość części: 29078,50 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2021-09-02 do 2022-06-24**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:** Przy wyborze oferty dla każdej z Części zamówienia odrębnie najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) cena oferty (C) – 60%

2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O) – 40%

Sposób oceny ofert dla każdej z Części zamówienia odrębnie:

1) w kryterium „cena oferty” w którym zamawiającemu zależy, aby wykonawca przedstawił jak najniższą wartość (cena), zostanie zastosowany następujący wzór:

Liczba zdobytych punktów (C) = $C_n/C_b \times 100 \times$ waga kryterium 60%

Gdzie:

C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconychC_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

60 – procentowe znaczenie kryterium ceny

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena obliczona zostanie przez podzielenie ceny najniższej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 punktów i wagę kryterium, którą ustalono na 60%.

2) w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”, w którym Zamawiającemu zależy na jak najkrótszej odległości na jaką transportowane będą posiłki - ocenie zostanie poddana odległość od wskazanego przez Wykonawcę w Formularzu oferty miejsca przygotowania posiłków do danej placówki oświatowej mierzona na stronie internetowej <https://www.targeo.pl/> z dokładnością do 100 m. Maksymalna liczba punktów – 40. Punkty przyznawane będą według poniższych zasad:

- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą do 10 km – 40,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 10 km do 20 km – 30,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 20 km do 30 km – 20,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 30 km do 40 km – 10,00 pkt.,
- za odległość na jaką transportowane będą posiłki liczoną od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej wynoszącą powyżej 40 km – 0,00 pkt.,

Za najkorzystniejszą, dla każdej z Części zamówienia odrębnie, zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + O$$

Gdzie:

P – łączna liczba punktów oferty ocenianej

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty”

O – liczba punktów uzyskanych w kryterium „odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów”

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

Zamawiający określa poniższe warunki udziału w postępowaniu dotyczące :

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania tego warunku dla żadnej z Części zamówienia.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

3) Część 1 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

Część 2 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

Część 3 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

4) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania tego warunku dla żadnej z Części zamówienia.

5) zdolności technicznej lub zawodowej:

Część 1 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż:

a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 70 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda,

b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

Część 2 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż:

a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 30 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda,

b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

Część 3 zamówienia:

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże, iż:

a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 20 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda,

b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę

średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra.

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SWZ.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:

Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw wykluczenia - nie wymagane dla żadnej z Części zamówienia.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu

Odrębnie dla Część 1, Części 2 oraz Części 3 zamówienia:

a) aktualna na dzień złożenia oferty decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

b) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane lub są wykonywane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SWZ, Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji robót budowlanych, dostaw lub usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz usług dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonywaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.

c) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SWZ.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Do oferty należy dołączyć:

- 1) aktualne na dzień składania ofert odpowiednio oświadczenie lub oświadczenia, o których mowa w pkt 7.1,7.3 i 7.6.3) IDW ,
- 2) zobowiązanie podmiotu do udostępnienia zasobów, jeżeli wykonawca polega na zasobach innego podmiotu,
- 3) oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni wykonawcy (jeżeli dotyczy);
- 4) uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa, jeżeli wykonawca zastrzegł w ofercie informacje jako tajemnicę przedsiębiorstwa;

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

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie.

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

2) W takim przypadku, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 7.1., składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te dołączone do oferty potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

4) W przypadku określenia przez Zamawiającego warunku dotyczącego zdolności do występowania w obrocie gospodarczym lub zdolności technicznej lub zawodowej wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni wykonawcy. Formularz oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do IDW.

5) Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

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:

Rodzaj, zakres zmian oraz warunki ich wprowadzenia zostały określone w Rozdziale IV SWZ - wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-08-13 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-08-13 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-09-10

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający uzupełnia opis Sekcji III pkt. 3.5) niniejszego ogłoszenia o treść:

"W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej . Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z

wykonawcami: Pani Agnieszka Starostecka; email: zamowienia_publiczne@sulmierzyce.eu "