

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2024/2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM.GEN.DYW. TADEUSZA KUTRZEBY W KOŻLU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001157821

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: xx

1.5.2.) Miejscowość: Koźle

1.5.3.) Kod pocztowy: 95-011

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL712 - Łódzki

1.5.7.) Numer telefonu: 427198909

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kozle_szkola@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: kozleszkola.superszkolna.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.

Podmiot 1

1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie: Gmina Stryków

1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 472057833

Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:

1.11.3.) Ulica: Tadeusza Kościuszki 27

1.11.4.) Miejscowość: Stryków

1.11.5.) Kod pocztowy: 95-010

1.11.6.) Województwo: łódzkie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3: PL712 - Łódzki

1.11.9.) Numer telefonu: 427198002

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: strykov@strykow.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: www.bip.strykow.pl

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2024/2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d2a5e673-d988-4c7b-83c4-34f1ba05f096

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00445463

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-08-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00443016/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/>

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: Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_strykow

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

2. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".

3. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.

4. Za oryginał oferty oraz oryginał pełnomocnictwa do złożenia oferty zostanie również uznany dokument sporządzony w formie pisemnej, a następnie przekształcony na postać elektroniczną (zeskanowany) i opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

5. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane jest jednoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.

6. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (t.j. Dz.U. z 2020 poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:

a. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,

b. komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,

c. zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,

d. włączona obsługa JavaScript,

e. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,

f. szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.,

g. oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

7. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy zakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

8. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.

- a. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
- b. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip lub .7Z

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): „Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), informujemy, że

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu z siedzibą Koźle 65, 95-011 Bratoszewice, tel.: 42/719-89-09, e-mail: kozle_szkola@wp.pl

2. Administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych: spółka Leśny & Wspólnicy Sp. z o.o., w której jako osobę kontaktową wyznaczono Pana Oskara Manowieckiego, e-mail: iod@lesny.com.pl

3. Pani/Pana dane przetwarzane są w celu prowadzenia korespondencji e-mail, na podstawie art. 6 ust.1 lit. a) lub lit. c) lub lit. e) RODO.

4. Odbiorcami danych mogą być podmioty upoważnione do odbioru Pani/Pana danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa, a także podmioty, które przetwarzają Pani/Pana dane osobowe w imieniu Administratora, na podstawie zawartej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych (tzw. podmioty przetwarzające). Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania, z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach prawa dotyczących przechowywania i archiwizacji dokumentów Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: IZP.271.12.2024.AF.PZP

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Szkoły Podstawowej w Koźlu - gorącego posiłku w formie obiadu z napojem.

2. Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć 80 obiadów.

1) w roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć około 14 640 obiadów (183 dni x 80 obiadów dziennie);

2) szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości;

3) w przypadku, gdy dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu;

4) zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci. O liczbie obiadów na dany dzień Zamawiający będzie informował do godziny 8:00 w dniu wykonania usługi;

5) posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Koźlu do godziny 11:20;

6) obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:20;

7) zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z zapotrzebowaniem.

3. Wykonawca wysyłać będzie na adres email: kozle_szkola@wp.pl najpóźniej w czwartek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawy z dnia 28 listopada 2014 roku zmianie ustawy o bezpieczeństwie i żywności (Dz.U. z 2015 r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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). Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Dzienny jadłospis powinien obejmować obiad: zupę (1 porcja zupy na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym gramatura min. 250 ml) oraz drugie danie: - danie mięsne lub rybne powinno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangii) o gramaturze min. 100 g po obróbce, z dodatku w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy o gramaturze min. 200g po obróbce, surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu przygotowanego z owoców sezonowych lub napoju, wody - 200 ml; - danie półmiesne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. o gramaturze min. 250 g po obróbce z ewentualnym dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml; - danie jarskie - typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem o gramaturze minimum 250 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml.

4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie fast food lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony, zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie 10 dni;
- 2) potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości;
- 3) obiad powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
- 4) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;
- 5) w procesie przygotowania posiłku należy stosować sól o obniżonej zawartości sodu, sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku (do dosalania);
- 6) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku);
- 7) zioła lub przyprawy świeże lub suszone niezawierające sodu/soli – nie wolno stosować m.in. mieszanek przyprawowych z solą i glutaminianem sodu typu Warzywko czy Vegeta;
- 8) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 9) warzywa surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych, przygotowane do bezpośredniego spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;
- 10) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %).

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

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

7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny i zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług np. kontroli wagi posiłków.

9. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia stołówki będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

11. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w ekologicznych naczyniach jednorazowego użytku dla uczniów Szkoły Podstawowej, koszt zakupu naczyń i sztućców jednorazowego użytku pokrywa Wykonawca i wliczony będzie w cenę obiadu.

12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. z 2023, poz. 1587). Odpady powinny być odbierane codziennie.

13. W przypadku naruszenia przepisów dyrektor ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak**4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:**

- 1) Stosownie do treści art. 441 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje prawo opcji wraz z określeniem okoliczności, w których nastąpi realizacja prawa opcji. Prawo opcji nie stanowi zobowiązania Zamawiającego.
- 2) Zamawiający dopuszcza zwiększenie przewidywanej ilości dostawy obiadów będących przedmiotem zamówienia o maksymalnie 30 % obiadów w roku szkolnym.
- 3) Zwiększenie dostawy obiadów nastąpi w sytuacji zwiększenia zapotrzebowania Zamawiającego.
- 4) W przypadku uruchomienia prawa opcji, poprzez rozszerzenie lub zwiększenie zakresu zamówienia, wynagrodzenie wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia objętego opcją będzie obliczone na podstawie cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w ofercie (ceny jednostkowe będą niezmiennie).
- 5) Opcja stanowi uprawnienie Zamawiającego, z którego może, ale nie musi on skorzystać, a więc opcja nie jest źródłem zobowiązań Zamawiającego w momencie udzielania zamówienia podstawowego.
- 6) Przy ustaleniu wartości zamówienia uwzględniono największy możliwy zakres tego zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji.
- 7) Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa opcji w terminie wykonania przedmiotu umowy.
- 8) Uruchomienie prawa opcji nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy. Uruchomienie prawa opcji, poprzez rozszerzenie lub zwiększenie zakresu zamówienia wymaga złożenia przez Zamawiającego pisemnego jednostronnego oświadczenia woli w przedmiocie skorzystania z prawa opcji.
- 9) Wykonawcy nie przysługuje roszczenie i oczekiwanie skorzystania z prawa opcji.
- 10) Zamawiający zastrzega sobie również prawo zmniejszenia szacunkowej ilości obiadów do minus 30 % obiadów w roku szkolnym. W przypadku zmniejszenia ilości, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
- 11) Zmniejszenie dostawy obiadów nastąpi w sytuacji zmniejszenia zapotrzebowania Zamawiającego.
- 12) W przypadku zmniejszenia zakresu zamówienia, wynagrodzenie wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia objętego opcją będzie obliczone na podstawie cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w ofercie (zmniejszenie wynagrodzenia na podstawie ceny jednostkowych, które będą niezmiennie).

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 183 dni**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: 1. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w ramach niżej wskazanych kryteriów, przy czym maksymalna liczba punktów: w zakresie kryterium ceny brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia (C) wynosi 60 pkt, w zakresie kryterium „kwalifikacje szefa kuchni” (K) wynosi 20 pkt, a w zakresie kryterium „czas dostawy” (D) wynosi 20 pkt.

2. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium:

- cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia – waga 60 %,
- kwalifikacje szefa kuchni – waga 20 %,
- czas dostawy – waga 20 %,

Każda z ofert otrzyma liczbę punktów jaka wynika ze wzoru:

$$LP_i = C + K + D$$

gdzie:

LP_i - Całkowita liczba punktów przyznanych ofercie;

C - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia;

K - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – kwalifikacje szefa kuchni;

D - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – czas dostawy.

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego:

Nazwa kryterium: cena (C)

$$C = \text{Comin} / \text{Cobad} \times K_p \times W_c$$

Przy czym:

Comin – najniższa oferowana cena brutto poddana ocenie, tj. spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu

Cobad – cena ofertowa brutto badanej oferty

K_p – współczynnik proporcjonalności = 100

W_c – waga kryterium oceny – 60 %

Nazwa kryterium: kwalifikacje szefa kuchni (K) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „kwalifikacje szefa kuchni” Zamawiający rozumie kwalifikacje jakie posiada szef kuchni wyznaczony do realizacji zamówienia.

Wykonawca, który posiada kwalifikacje:

- kwalifikację HGT.12 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł mistrza (wg starej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- Kwalifikację HGT.02 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł czeladnika (wg starej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 10 pkt;
- Nieposiadanie kwalifikacji HGT.12 lub HGT.02 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Nazwa kryterium: czas dostawy (D) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „czas dostawy” Zamawiający rozumie godziny, w jakich Wykonawca dostarczy posiłki do Zamawiającego.

Posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Koźlu do godziny 11:20.

Obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:20.

W przypadku, gdy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z kwadratów lub zaznaczy więcej niż jeden kwadrat w kryterium oceny ofert „czas dostawy (D)”, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca oferuje przedział czasowy między 10:20 a 10:35 i w tym kryterium otrzyma 0 pkt.

W sytuacji gdy, Wykonawca poda inny przedział czasowy niż niżej wymienione, wówczas oferta zostanie odrzucona.

Wykonawca, który zaoferuje czas na dostarczenie posiłku:

- między 10:50 a 11:05 - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- między 11:06 a 11:20 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:36 a 10:49 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:20 a 10:35 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

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: Kwalifikacje szefa kuchni

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas dostawy

4.3.6.) Waga: 20

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: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie tego warunku.

2. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).

3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie tego warunku.

4. Zdolności technicznej lub zawodowej:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał należycie, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie minimum dwie usługi cateringu w zakresie dożywiania lub dostawy obiadów dla co najmniej 50 uczniów w ciągu jednego roku szkolnego, tj. od września do czerwca. Wykonawca poda ich wartości, przedmiotu, datę wykonania i podmiot na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz 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, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.

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: 3) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda (zgodnie z § 3 rozporządzenia), oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 1, 4, 5, 8 i 10 ustawy Pzp. – zgodnie z Załącznikiem nr 7 do SWZ.

Powyższy dokument (pkt 3) składany w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu, winien złożyć oprócz Wykonawcy również podmiot udostępniający zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu (zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy). W przypadku podmiotu wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, dokumenty i oświadczenia składane w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia, składa każdy podmiot składowy, tj.:

- każdy wspólnik (przedsiębiorca) tworzący spółkę cywilną,
- każdy konsorcjant tworzący tzw. konsorcjum.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1) W

celu potwierdzenia spełnienia warunku dotyczącego uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).

2) W celu potwierdzenia spełnienia warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia WYKAZU USŁUG - według załącznika nr 5 do SWZ, w którym Wykonawca wykaże spełnienie przesłanek określonych w warunkach udziału w postępowaniu (potwierdzone załączonymi dowodami).

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał należycie, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie minimum dwie usługi cateringu w zakresie dożywiania lub dostawy obiadów dla co najmniej 50 uczniów w ciągu jednego roku szkolnego, tj. od września do czerwca. Wykonawca poda ich wartości, przedmiotu, datę wykonania i podmiot na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz 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, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z odpisu lub informacji z KRS, CEIDG lub innego właściwego rejestru, Zamawiający żąda od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dok. potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy. Przedmiotowy zapis stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego. Uwaga: Zgodnie z art.274 ust.4 Pzp zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (np. KRS on-line, CEIDG). Warunkiem powyższego jest wskazanie przez wykonawcę w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji (oświadczeniu, o którym mowa w art.125 ust.1 Pzp) danych umożliwiających dostęp do tych środków.

2)W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dok., lub dok. potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art.118 ustawy Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dok. elektroniczny, przekazuje się ten dok.

3)W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dok., lub dok. potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dok. w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dok. opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dok. w postaci papierowej.

4)Pisemne zobowiązanie podmiotu/ów udostępniającego zasoby do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów-jeśli dotyczy, wzór stanowi zał.6. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności: zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby; sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia; czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą;

5)Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, zgodne z art.117 ust.4 ustawy Pzp, z którego wynika, które usługi wykonują poszczególni Wykonawcy, według zał.9.

6)W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia-pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowę o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo.

7)Oświadczenie i/lub dok. na podstawie, których Zamawiający dokona oceny skuteczności zastrzeżenia informacji zawartych w ofercie, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (jeżeli Wykonawca zastrzega takie informacje).

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:

1. Wykonawcy stosownie do treści art. 58 ustawy Pzp mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie niniejszego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty. Pełnomocnictwo musi jednoznacznie wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną, musi w swej treści zawierać wskazanie niniejszego postępowania. Pełnomocnictwo musi być załączone w oryginale w postaci elektronicznej i podpisane przez uprawnionych, w świetle dokumentów rejestracyjnych, przedstawicieli wykonawców albo w formie notarialnie potwierdzonej kopii. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z pełnomocnikiem.

2. Postanowienia dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców, o których mowa w ust. 1.

3. W przypadku, gdy Wykonawca składa więcej niż jedną ofertę samodzielnie lub wspólnie z innymi wykonawcami, oferty takiego Wykonawcy zostaną odrzucone.

4. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

5. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.

6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, zgodne z art. 117 ust 4 ustawy Pzp, z którego wynika, które usługi wykonują poszczególni Wykonawcy, według załącznika nr 9 do SWZ.

8. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 ustawy Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

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

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-08-13 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-08-13 11:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-09-11