

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym w roku szkolnym 2022 – II postępowanie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 367991555

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wróblewskiego 7

1.5.2.) Miejscowość: Ustka

1.5.3.) Kod pocztowy: 76-270

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL636 - Słupski

1.5.7.) Numer telefonu: (59) 814 44 13

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp3-ustka.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://sp3-ustka.pl/index.php>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym w roku szkolnym 2022 – II postępowanie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-54e27fc0-491a-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00275796/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-11-19 10:37

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00260862/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym w roku szkolnym 2022

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

www.sp3-ustka.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:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/https://epuap.gov.pl/wps/portal>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Wykonawca zamierzający wziąć udział w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji. 2. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, cyfrowego odwzorowania dokumentów w postaci papierowej (elektronicznych kopii dokumentów stworzonych w postaci papierowej) oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP. 3. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB. 4. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania na ePUAP. Za datę przekazania wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub cyfrowych odwzorowań dokumentów w postaci papierowej (elektronicznych kopii dokumentów stworzonych w postaci papierowej) oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na adres poczty elektronicznej Zamawiającego: zamowienia.publiczne@um.ustka.pl. 5. Dane postępowania można wyszukać również na „Liście wszystkich postępowań” klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki „Postępowania” na miniPortalu. 6. Dokumenty należy sporządzać w ogólnie dostępnych formatach danych, szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt

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):** Wykonawca jest zobowiązany do dokonania obowiązku informacyjnego w imieniu Zamawiającego w stosunku do wszystkich swoich pracowników, których dane osobowe mogą być przetwarzane przez Zamawiającego o treści:
- „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 (zwane dalej rozporządzeniem RODO) informuję , iż:
1. Administrator danych osobowych
Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 3 w Ustce im. gen. Mariusza Zaruskiego.
Z administratorem można się skontaktować:
 - 1.1. listownie na adres: 76-270 Ustka ul. Wróblewskiego 7
 - 1.2. telefonicznie: (59) 814 44 13
 - 1.3. przez email: sekretariat@sp3-ustka.pl
 2. Inspektor ochrony danych
Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych z którym może się Pani/Pan kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Z inspektorem można się kontaktować przez sekretariat@sp3-ustka.pl
 3. Cele przetwarzania oraz podstawa prawna przetwarzania
Pani/Pana dane są przetwarzane, w celu:
 - 3.1. realizacji zawartej umowy,
 - 3.2. prowadzenie korespondencji i wyjaśnień,
 - 3.3. archiwizacji sprawy.Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust.1 lit b) i c) RODO (tj. przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy) oraz art. 6 ust. 1 lit. e (tj. przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi).
 4. Okres przechowywania danych osobowych
Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora danych przez okres czasu trwania realizacji umowy oraz przez czas wynikający z przepisów nakładających na Administratora archiwizację dokumentacji. Okresy wskazane powyżej mogą zostać przedłużone do czasu upływu okresu przedawnienia ewentualnych roszczeń, jeśli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne do dochodzenia lub obrony przed takimi roszczeniami lub jeżeli przetwarzanie jest niezbędne na podstawie innych przepisów prawa.
 5. Odbiorcy danych
Administrator nie przewiduje przekazywania Pani/Pana danych osobowych podmiotom innym niż jest to wymagane na podstawie przepisów prawa (organy kontrolne).
 6. Przekazywanie danych do państwa trzeciego
Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich.
 7. Prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych i podejmowaniem zautomatyzowanych decyzji
Przysługują Pani/Panu następujące prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych:
 - 7.1. prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych,
 - 7.2. prawo żądania sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - 7.3. prawo żądania usunięcia Pani/Pana danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych jest niezgodne z przepisami prawa;
 - 7.4. prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.Aby skorzystać z powyższych praw, należy skontaktować się z Administratorem lub z naszym inspektorem ochrony danych.
 8. Prawo wniesienia skargi do organu
Przysługuje Pani/Panu także prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną

danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

9. Wymóg podania danych

Podanie danych jest dobrowolne jednak w niektórych sytuacjach może być niezbędne do realizacji umowy.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: 2/ZP/SP3/2021

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: 150408,00 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 2

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

ZADANIE 1 - Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków regeneracyjnych dla uczniów klas mistrzostwa sportowego finansowanego z budżetu szkoły. Zamówienie obejmuje dostarczenie dziennie od 88 do 92 posiłków regeneracyjnych.

Posiłek regeneracyjny musi spełniać następujące warunki ilościowe i rodzajowe:

tzw. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 g i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w tym: ziemianki, kasza, ryż – nie więcej niż 200 g, mięso/ ryba nie mniej niż 150, surówka nie mniej niż 150 g oraz kompot: gramatura: nie mniej niż 200 ml.

Szacunkowa ilość dzieci dożywianych: 92 w okresie 01 – 06.2022 r. oraz 88 w okresie 09-12.2022 roku.

ZADANIE 2 - Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu obiadu dla pozostałych uczniów.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe i rodzajowe: zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 500 kcal, w tym: ziemniaki, kasza, ryż – nie więcej niż 150 gram, mięso / ryba – nie mniej niż 100g, surówka nie mniej niż 150 g, kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Szacunkowa ilość dzieci dożywianych: 60 osób.

Posiłek - Obiad finansowany jest ze środków finansowych rodziców uczniów lub ich opiekunów prawnych. Posiłki będą opłacane bezpośrednio przez rodziców (opiekunów) lub uczniów na podstawie miesięcznego abonamentu albo na jednorazowej zapłacie podczas odbioru przez ucznia obiadu.

Szacunkowe ilości dzieci dożywianych w ramach poszczególnych zadań, wskazane w pkt. 4.2. SWZ, zostały określone na podstawie aktualnej wiedzy Zamawiającego w zakresie potrzeb dożywiania dzieci w okresie objętym przedmiotem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci dożywianych o maksymalnie 50% w każdym zadaniu, w zależności od frekwencji dzieci w szkole, a Wykonawca nie będzie podnosił wobec Zamawiającego żadnych roszczeń z tego tytułu, w tym zwrotu poniesionej szkody oraz utraconych korzyści.

Dostawa posiłków regeneracyjnych i obiadów będzie odbywać się od dnia 03.01.2022 roku do 31.12.2022 roku, od poniedziałku do piątku w wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

Wydawanie posiłków i obiadów powinno odbywać się w godzinach 12:15 – 15:00.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wydawanie posiłków w ww. godzinach należy do obowiązków Wykonawcy, który zabezpiecza personel oraz niezbędne do wydania pojemniki i inne niezbędne naczynia itp. Wykonawca zabezpiecza mycie naczyń, talerzy, sztućców.

Wykonawca zobowiązany będzie do składania w pierwszy dzień tygodnia, jadłospis na cały tydzień zawierający składniki wagowe (gramatury) potraw do wiadomości Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy w przypadku zmiany przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia, wymagań odnośnie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych oraz norm żywienia i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących docelowej grupy żywieniowej.

Zamawiający zastrzega, że posiłki wskazane w zadaniu częściowym nr 1 oraz w zadaniu częściowym nr 2 muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- drugie danie powinno uwzględniać: co najmniej 3 razy w tygodniu drugie danie winno być z porcją mięsną (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) wraz z surówką, raz w tygodniu danie rybne (zamawiający nie dopuszcza dania z rybą panga) wraz z surówką i raz w tygodniu winno to być danie mączne (w tym naleśniki , kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem),
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, natomiast wyjątkowo okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych – nie więcej niż 20%), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.

Warunki dodatkowe:

- Wykonawca zobowiązany jest do nieodpłatnego użyczenia pojemników do przechowania danej dostawy przy każdorazowej dostawie potraw - na okres do następnej dostawy.
- Podane ilości zamawianych potraw mają charakter szacunkowy, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub odmowy realizacji dostaw.
- Ewentualne zmiany w ilości posiłków regeneracyjnych (z wyłączeniem obiadów) Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 na dzień dostawy.
- W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych okoliczności, które uniemożliwią

dostarczenie posiłków, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków zgodnych z wymogami zawartymi w SWZ z innych źródeł.

- Na Wykonawcy ciąży obowiązek zagospodarowania i wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz innych odpadów powstających przy świadczeniu usługi stanowiącej przedmiot niniejszej umowy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć Zamawiającego (stołówkę szkolną) w niezbędną ilość – specjalnych barmarów nastawnych na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
- Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- Zamawiający udostępnia własne naczynia (talerze, kubki, sztućce) oraz maszynę zmywającą.
- Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług cateringowych w stołówce szkolnej.
- Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Wykonawca, w tym koszty zakupu środków myjących.
- Wykonawca zobowiązany będzie do pozmywania naczyń, posprzątnięcia stołówki, a także do wywiezienia resztek żywieniowych

4.2.5.) Wartość części: 150408,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-03 do 2022-12-31

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: Zamawiający ustalił następujące kryterium oceny ofert dla każdego zadania:

cena – waga kryterium 60%,

doświadczenie osób skierowanych do realizacji usługi – waga kryterium 40%.

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: doświadczenie osób skierowanych do realizacji usługi

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

ZADANIE 2 - Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu obiadu dla pozostałych uczniów.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe i rodzajowe: zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 500 kcal, w tym: ziemniaki, kasza, ryż – nie więcej niż 150 gram, mięso / ryba – nie mniej niż 100g, surówka nie mniej niż 150 g, kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Szacunkowa ilość dzieci dożywianych: 60 osób.

Posiłek - Obiad finansowany jest ze środków finansowych rodziców uczniów lub ich opiekunów prawnych. Posiłki będą opłacane bezpośrednio przez rodziców (opiekunów) lub uczniów na podstawie miesięcznego abonamentu albo na jednorazowej zapłacie podczas odbioru przez ucznia obiadu.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-03 do 2022-12-31

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: Zamawiający ustalił następujące kryterium oceny ofert dla każdego zadania:

- cena – waga kryterium 60%,
- doświadczenie osób skierowanych do realizacji usługi – waga kryterium 40%

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: doświadczenie osób skierowanych do realizacji usługi****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.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
3. sytuacji ekonomicznej i finansowej – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
4. zdolności technicznej lub zawodowej:

a) warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykonał,

a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 1 usługę w zakresie przygotowywania i dostawy posiłków dla dzieci o wartości łącznej minimum 70 000,00 zł brutto i okresie świadczenia minimum 6 miesięcy (usługi realizowane w ramach jednej umowy traktuje się jako jedną usługę).

b) skieruje do realizacji przedmiotu zamówienia minimum jedną osobę pełniącą funkcję kucharza:

- posiadającą wykształcenie min. średnie gastronomiczne, legitymującą się co najmniej 2-letnim doświadczeniem w przygotowaniu posiłków dla uczniów szkół podstawowych, lub

- posiadającą wykształcenie zawodowe gastronomiczne, legitymującą się co najmniej 3-letnim doświadczeniem w przygotowaniu posiłków dla uczniów szkół podstawowych.

Doświadczenie zawodowe kucharza stanowi kryterium oceny ofert.

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:**

1. oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 6 do SWZ;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków

udziału w postępowaniu: 1. wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, 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; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ;

2. wykaz osób, o których mowa w pkt. 7.2.4 lit. b. SWZ 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, przygotowany zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 8 do SWZ.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Nie dotyczy

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Ofertę składa się na Formularzu oferty – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

1. formularz cenowy przygotowany zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 9.1, 9.2, do SWZ;
2. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o którym mowa w pkt. 9.1.1. SWZ, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ – w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców;
3. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt. 9.1.2. SWZ, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ – w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców;
4. pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
5. w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby: oświadczenia, o których mowa w pkt. 14.2.1. i 14.2.2. podmiotu udostępniającego, zgodnie z pkt. 10.3. SWZ, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego, o którym mowa w pkt. 10.4., przygotowane zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 8 do SWZ;
6. pełnomocnictwo upoważniające do podpisania i złożenia oferty, jeżeli ofertę składa pełnomocnik.

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 mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w pkt. 9.1. SWZ, 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.

3. 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 wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

4. W przypadku, o którym mowa w pkt. 11.3., Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

5. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania (określone w pkt. 9.1.1. i 9.4.1. SWZ) 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 zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt. 1 ustawy PZP przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w następującym zakresie:

1) ceny, na skutek:

a) zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług VAT, o ile okoliczności te powodują konieczność zmiany ceny, przy czym cena netto jest stała,

b) odstąpienia Zamawiającego od realizacji części przedmiotu zamówienia lub też zmiany częstotliwości świadczenia usług, w efekcie okoliczności, których nie można było wcześniej przewidzieć bądź związanych z pandemią COVID-19 – wówczas wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość usług, od realizacji których odstąpiono bądź których częstotliwość zmieniono, pkt. 3 stosuje się odpowiednio,

– o ile okoliczności te powodują konieczność zmiany terminu i zmiany w tym zakresie będą dokonane, z uwzględnieniem okresów niezbędnych do przesunięcia terminu wykonania umowy;

2) sposobu i zakresu świadczenia usług w przypadku odstąpienia Zamawiającego od realizacji części przedmiotu zamówienia lub też zmiany częstotliwości świadczenia usług, w efekcie okoliczności, których nie można było wcześniej przewidzieć bądź związanych z pandemią COVID-19;

3) zmiany podwykonawcy wskazanego w ofercie, bądź też rezygnacji z tego podwykonawcy, z zastrzeżeniem pkt. 12.4. SWZ;

4) zmiany umowy w zakresie dopuszczonym art. 15r ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (t.j. Dz. U z 2020 poz. 1842 z późn. zm.).

5) zmiany osoby skierowanej do realizacji zamówienia (kucharz) = pod warunkiem spełnienia przez te osoby wymagań określonych w pkt. 7.2.4 lit. b) SWZ oraz wymagań określonych w 19.4.2. SWZ w zakresie jakim wykonawcy przyznano punkty za kryterium doświadczenia;

3. Każda zmiana umowy musi być dokonana na piśmie w formie aneksu pod rygorem nieważności oraz wymaga zgody drugiej strony

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: 2021-11-30 13:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP: ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> i udostępnionego na miniPortalu: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-11-30 14:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-12-29