

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurówek, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Brańszczyk

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 550667824

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Jana Pawła II, 45

1.5.2.) Miejscowość: Brańszczyk

1.5.3.) Kod pocztowy: 07-221

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL924 - Ostrołęcki

1.5.7.) Numer telefonu: 29 59 29 314

1.5.8.) Numer faksu: 29 742 28 11

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@branszczyk.pl

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

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:

Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurówek, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-19d6da74-b284-4b38-9e38-b967bb479bef

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00434441

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-07-29

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00037885/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurówek, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-19d6da74-b284-4b38-9e38-b967bb479bef>

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: W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu Platformy e Zamówienia, która dostępna jest pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Korzystanie z Platformy eZamówienia jest bezpłatne.

2. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy (przycisk „Przełącz postępowania/konkursy”).

3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy określa Regulamin Platformy, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

4. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie ani logowania.

5. Sposób sporządzenia i przekazywania dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z 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 (zw. dalej „Rozporządzeniem w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych”).

6. Za datę przekazania wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na Platformie e-Zamówienia

7. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych na Platformie w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań, zawiadomień i zadawanie pytań. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).

8. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

9. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy, a mianowicie:

1) W celu prawidłowego korzystania z usług Platformy e Zamówienia wymagany jest: a) Komputer PC: – parametry minimum: Intel Core2 Duo, 2 GB RAM, HD, – zainstalowany jeden z poniższych systemów operacyjnych: MS Windows 7 lub nowszy, OSX/Mac OS 10.10, Ubuntu 14.04, – zainstalowana jedna z poniższych przeglądark: Chrome 66.0 lub nowsza, Firefox 59.0 lub nowszy, Safari 11.1 lub nowsza, Edge 14.0 i nowsze, albo

b) Tablet/Telefon: – parametry minimum: 4 rdzenie procesora, 2GB RAM, Android 6.0 Marshmallow, iOS 10.3, – przeglądarka Chrome 61 lub nowa

2) Dla skorzystania z pełnej funkcjonalności może być konieczne włączenie w przeglądarce obsługi protokołu bezpiecznej transmisji danych SSL, obsługi Java Script, oraz cookies; 3) Specyfikacja połączenia, formatu przesyłanych danych oraz kodowania i oznaczania czasu odbioru danych: a) specyfikacja połączenia – formularze udostępnione są za pomocą protokołu TLS 1.2, b) format danych oraz kodowanie: formularze dostępne są w formacie HTML z kodowaniem UTF-8, c) oznaczenia czasu odbioru danych: wszelkie operacje opierają się o czas serwera i dane zapisywane są z dokładnością co do sekundy.

10. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”

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 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”, Zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Brańszczyk, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk reprezentowana przez Wójta Gminy Brańszczyk.
- 2) W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, za pośrednictwem adresu e-mail: iod.ugb@branszczyk.pl*
- 3) 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 bez negocjacji.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ust. 1 o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych**,
 - na podstawie art.18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO***,
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

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: ZP.271.7.2024

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 uwzględnia 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 dostawa na rzecz Zamawiającego gorących posiłków w ilości około 60 szt. dziennie wraz z obsługą do niżej wymienionych szkół na terenie gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025:

- 1) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi
- 2) Szkoła Podstawowa w Knurówcu
- 3) Szkoła Podstawowa w Trzciance
- 4) Szkoła Podstawowa w Turzynie
- 5) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach

W przypadku zawieszenia działalności Szkół spowodowanego nawrotem epidemii wirusa SARS-CoV-2 bądź pochodnego lub innego wirusa, Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamawiania posiłków, do czasu ponownego wznowienia działalności placówki, przy czym określenie minimalnej wartości zamówienia w takim wypadku (okoliczność siły wyższej, niezależna od stron) nie jest możliwe.

Wykonawcy nie przysługuje prawo roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może

odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków zależna będzie od frekwencji dzieci.

2. Dostawa, o której mowa w pkt. 1 odbywać się będzie z zachowaniem niezbędnych norm i warunków sanitarnych w zakresie przewozu żywności i zbiorowego żywienia.
 3. Porcja obiadowa musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: 100 gramów mięso lub ryba, 100 gramów surówka lub gotowane jarzyny oraz 200 gramów ziemniaki, ryż, makaron, kasza lub inne. Danie mogą stanowić również pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, makaron z sosem lub podobne dania, o gramaturze nie mniejszej niż 250 gramów z surówką lub jarzynami 100 gramów.
 4. Kaloryczność posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal
 5. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu powinien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia.
 6. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w specjalistycznych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie powinien przekraczać 40 minut
 7. Zamawiający zastrzega aby dostarczone posiłki były świeże i dostarczone jak najszybciej po ugotowaniu.
 8. Wartość odżywcza i kaloryczna powinna być zgodna z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży;
 9. Wykonawca zapewni niepowtarzalność potraw w ciągu kolejnych 10 dni.
 10. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych – będących w posiadaniu Wykonawcy, zapewniających odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne. Wykonawca zapewni jednorazowe naczynia oraz sztućce do spożycia posiłku dla każdego dziecka oraz zapewni odbiór i wywóz zużytych naczyń i sztućców.
 11. Posiłki oferowane uczniom w szkole powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów - posiłki będą podawane w temperaturze nie niższej niż 65° C.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu wykazu proponowanych posiłków stanowiących przedmiot umowy – jadłospisu z podaniem gramatury posiłków z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem, przy uwzględnieniu wymogu niepowtarzalności potraw, o którym mowa w pkt. 9.
 13. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.
 14. Miejsca i godziny dostawy posiłków:
 - 1) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi w godz. od 9.00 do 12.00
 - 2) Szkoła Podstawowa w Knurówcu w godz. od 9.00 do 12.00
 - 3) Szkoła Podstawowa w Trzciance w godz. od 9.00 do 12.00
 - 4) Szkoła Podstawowa w Turzynie w godz. od 9.00 do 12.00
 - 5) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach w godz. od 9.00 do 12.00
 15. Zamawiający przewiduje dostarczenie łącznie około 10 800 posiłków rocznie do w/w szkół. Ilość posiłków w ramach dostawy stanowiąca całość przedmiotu zamówienia nie jest stała i może ulec zmianie.
 16. Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków podana w pkt. 1 została określona szacunkowo i może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości uczniów uprawnionych do otrzymywania posiłków oraz w zależności od liczby dzieci obecnych każdego dnia na zajęciach w szkole.
 17. Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia na poziomie 70 %. Posiłki wydawane będą osobom uprawnionym do ich otrzymywania (tj. dla uprawnionych dzieci i młodzieży) na podstawie decyzji wydawanych przez Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Brańszczyku
- Wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez dyrektorów szkół lub wyznaczonego pracownika Zamawiającego.
18. Dostawy nie będą realizowane przez Wykonawcę w dni wolne od zajęć szkolnych oraz ferie i wakacje szkolne. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia w szkole, dzieci objęte są tą formą pomocy, lecz ten fakt należy zgłosić z 3 - dniowym wyprzedzeniem dowożącemu i wydającemu gorące posiłki.
 19. W przypadku braku środków na dożywianie dzieci w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą.
 20. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów i dzieci korzystających z gorących posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo na bieżąco Wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć.
 21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym 4 standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.
 22. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
 23. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
 24. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.
 25. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych, do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków, zlokalizowanych w szkołach określonych w pkt. 14, w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w

szkół.

26. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 45 km/dziennie.

27. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

28. Osoby, które będą wykonywały przedmiot zamówienia, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.

29. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.

30. Termosy lub termopory wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.

31. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.

32. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz ważne orzeczenia sanitarno - epidemiologiczne oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.

33. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

34. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 32 i 33 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.

35. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.

36. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.

37. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-09-01 do 2025-06-26

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 najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i odpowiadającymi im znaczeniami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnienie kryteriów:

Lp. Kryterium Znaczenie

1. C – cena brutto oferty 60%

2. M- miejsce przygotowania posiłków 40%

Razem 100%

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

1. Ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów Zamawiający uzna za najkorzystniejszą .

2. Oferty oceniane będą punktowo.

3. Łączna ocena oferty stanowi sumę punktów otrzymanych za poszczególne kryteria ocenianej oferty. Maksymalna liczba punktów jaką może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

4. W trakcie oceny ofert kolejno porównywanym i ocenianym ofertom przyznawane są punkty za poszczególne kryteria według zasad opisanych w rozdziale XIV SWZ.

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: Miejsce przygotowania posiłków**4.3.6.) Waga:** 40,00**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 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, zamawiający określa poniżej warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w przedmiotowym zakresie.

2. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Wykonawca oświadczy, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu i usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.)

3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w przedmiotowym zakresie.

4. Zdolności technicznej lub zawodowej:

1. W zakresie potencjału technicznego oraz kwalifikacji zawodowych kadry technicznej:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże że:

1) dysponuje lub będzie dysponował potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia tj.:

a) zapleczem kuchennym zapewniającym przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z wymogami określonymi w Rozdziale III pkt. 33

b) samochodem przystosowanym do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniającym utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, zgodnie z wymogami określonymi w Rozdziale III pkt. 33.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia, na podstawie wykazu potencjału technicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – załącznik nr 4 do SWZ.

2) dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. zespołem składającym się z:

• minimum 2 osób posiadających doświadczenie w pracy w kuchni lub w przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym co najmniej:

• 1 osobę posiadającą kwalifikacje w zawodzie kucharza,

• 1 osobę – dietetyka, dostępną Wykonawcy przez cały okres realizacji zamówienia.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia, na podstawie wykazu osób wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik nr 3 do 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:** Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

1. potwierdzających brak podstaw wykluczenia:

1) oświadczenia 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 2024 r. poz. 594), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o

przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – zgodnie z załącznikiem nr 5 do SWZ ;

2) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

Dokumenty o których mowa w pkt 1 składa odrębnie:

- a) Wykonawca/każdy spośród Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- b) podmiot udostępniający zasoby, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotu udostępniającego zasoby.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

2. potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu dotyczących uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów oraz zdolności technicznej lub zawodowej :

a) aktualnej (obowiązującej) decyzji właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia działalności w zakresie żywienia zbiorowego zgodnych z przepisami ustawy z dnia 27 lipca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

3) aktualnej (obowiązującej) decyzji właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającej na przewóz posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

4) wykaz potencjału technicznego Wykonawcy wraz z informacją o rodzaju własności oraz informacją o podstawie do dysponowania tym potencjałem - zgodnie z załącznikiem Nr 4 do SWZ – na potwierdzenie warunku określonego w rozdziale V ust. 4 pkt. 1 ppkt. 1)

5) wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, zakresu wykonywanych czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem Nr 3 do SWZ – na potwierdzenie warunku określonego w rozdziale V ust. 4 pkt. 1 pkt. 2)

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: Tak

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

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. spółka cywilna, konsorcjum):

a) oferta musi być podpisana w sposób, który prawnie zobowiązuje wszystkich wykonawców występujących wspólnie;

b) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo załączone do oferty powinno zawierać elementy wskazane w Rozdziale IX pkt. 3 ppkt 4) SWZ;

c) każdy z wykonawców oddzielnie składa oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX pkt. 3 ppkt 3) SWZ;

d) wykonawcy składają oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX pkt. 3 ppkt 5) SWZ;

e) co najmniej jeden z wykonawców lub kilku z nich łącznie muszą spełniać warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale V SWZ;

f) każdy z wykonawców oddzielnie składa podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw wykluczenia, o których mowa w Rozdziale VII pkt. 1 SWZ;

g) wszelka korespondencja oraz rozliczenia będą dokonywane z podmiotem występującym jako pełnomocnik wykonawców występujących wspólnie.

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 i zakres zmian umowy oraz pozostałe kwestie związane z umową zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 6 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: 2024-08-08 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-08-08 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-09-06

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy także Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).