

Ogłoszenie nr 566791-N-2020 z dnia 2020-07-27 r.

**Gmina Sulmierzyce: Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych
zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi**

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Gmina Sulmierzyce, krajowy numer identyfikacyjny 59064818400000, ul. ul. Urzędowa 1, 98-338 Sulmierzyce, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 446 846 056, e-mail sulmierzyce@gminyrrp.pl, faks 446 846 057.

Adres strony internetowej (URL): www.sulmierzyce.biuletyn.net

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

www.sulmierzyce.biuletyn.net

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w Sekretariacie Urzędu Gminy Sulmierzyce

Adres:

98-338 Sulmierzyce ul. Urzędowa 1

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

Numer referencyjny: IZP.271.1.7.2020.AS

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 3.1)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2020r. do 25.06.2021r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej. Część 1 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Sulmierzyce ul. Szkolna 4. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać: • Pełna porcja obiadowa – 71 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 55 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Część 2 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Bogumiłowice, adres: Bogumiłowice 85. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać: • Pełna porcja obiadowa – 30 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 30 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu

zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tę samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Część 3 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Dworszowice Pakoszowe, adres: Dworszowice Pakoszowe 5. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać: • Pełna porcja obiadowa – 30 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 10 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tę samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. 3.2) Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia): 1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. 2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (łyżka, nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. 3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników. 5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów

spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. 6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. 10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. 11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. 12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców. 3.3) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na bezpośrednie wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem tego przedmiotu zamówienia w szczególności czynności związane z przygotowaniem posiłków były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1040 ze zm.). Szczegółowe wymagania dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zawarte zostały w Rozdziale IV SIWZ – Wzór umowy.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55520000-1

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:** 2021-06-25

II.9) Informacje dodatkowe: Termin wykonania zamówienia Dla każdej z Części zamówienia odrębnie Przedmiot zamówienia Wykonawca

zobowiązany będzie realizować sukcesywnie w terminie od 2 września 2020r do 25 czerwca 2021r.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Część 1 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. Wykonawca, który wykaże iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ. Część 2 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. Wykonawca, który wykaże iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ. Część 3 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. Wykonawca, który wykaże iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

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

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Część 1 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia oraz w zakresie osób, które zostaną skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia tj. który wykaże, iż: a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 70 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda, b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ. Część 2 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia oraz w zakresie osób, które zostaną skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia tj. który wykaże, iż: a) w okresie

ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 30 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda, b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ. Część 3 zamówienia: Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia oraz w zakresie osób, które zostaną skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia tj. który wykaże, iż: a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 20 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy każda, b) dysponuje osobą posiadającą kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Zdrowia dietetykiem jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka albo osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treść kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku w pierwszej kolejności poprzez złożenie wraz z ofertą Oświadczenia własnego, o którym mowa w pkt. 7.1. SIWZ.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Tak
Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Oświadczenia oraz dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia dla każdej z Części zamówienia - oświadczenie na podstawie art. 25a Pzp, o którym mowa w pkt 7.1. SIWZ, inne dokumenty - nie wymagane.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu: Część 1 zamówienia: a) aktualna na dzień złożenia oferty

decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, b) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ, c) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ. Część 2 zamówienia: a) aktualna na dzień złożenia oferty decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, b) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ, c) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ. Część 3 zamówienia: a) aktualna na dzień złożenia oferty decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz środka transportu, którym świadczone będą usługi cateringowe wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, b) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ, c) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – z wykorzystaniem wzoru określonego w Rozdziale III SIWZ.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest załączyć: 1) Formularz ofertowy, 2) Dokument lub dokumenty, z których będzie wynikać upoważnienie do podpisania oferty, np. aktualny odpis z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, aktualny statut spółki lub aktualny rejestr handlowy, inne. Jeżeli dokumenty, o których mowa w zdaniu pierwszym można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne wykonawca podaje tylko adres URL i jeżeli potrzeba kod do pobrania dokumentu. Wykonawcy z Polski nie muszą podawać tych informacji. W/w dokumenty można złożyć w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonego dokumentu, o którym mowa w zdaniu pierwszym, do oferty należy dołączyć także pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczony notarialnie. 2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie, o którym mowa w zdaniu pierwszym wykonawca załącza do oferty w formie pisemnej. Z dokumentów załączonych do oferty np. zobowiązania, o którym mowa powyżej musi wynikać w szczególności: 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu; 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą. 3. Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 3 Pzp, bez uprzedniego wezwania przez zamawiającego, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Pzp z innym wykonawcą lub wykonawcami, którzy złożyli oferty lub oferty częściowe. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Tak

Informacja na temat wadium

9. Wymagania dotyczące wadium 9.1. Oferta składana na wykonanie Części 1 zamówienia musi być zabezpieczona wadium w wysokości 4.500,00 zł (słownie: cztery tysiące pięćset złotych 00/100). Oferta składana na wykonanie Części 2 zamówienia musi być zabezpieczona wadium w wysokości 2.100,00 zł (słownie: dwa tysiące sto złotych 00/100). Oferta składana na wykonanie Części 3 zamówienia musi być zabezpieczona wadium w wysokości 1.500,00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych 00/100). 9.2. Wadium może być wniesione w: 1) pieniądzu; 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej; z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym; 3) gwarancjach bankowych; 4) gwarancjach ubezpieczeniowych; 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 110 ze zm.). 9.3. Termin wnoszenia wadium upływa wraz z terminem składania ofert. 9.4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacać przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w Banku Spółdzielczym Kleszczów Oddział w Sulmierzycach. Nr rachunku: 27 8978 0008 0030 1846 2000 0140 z dopiskiem: Wadium – „Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce” Część zamówienia 9.5. Wadium wniesione w pieniądzu uważa się za wniesione w sposób prawidłowy, gdy środki pieniężne zostaną uznane na koncie zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. 9.6. Wadium wnoszone w postaci niepieniężnej należy złożyć w oryginalnym egzemplarzu bezpośrednio do oferty. Zaleca się zamieścić dokument wadialny w taki sposób, aby jego zwrot przez zamawiającego nie naruszył integralności oferty i dołączonych oświadczeń wraz z dokumentami (np. umieszczony w koszulce, co pozwoli na swobodne oddzielenie wadium od reszty dokumentów). 9.7. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez zamawiającego w terminie związania

ofertą, zobowiązanie gwaranta do wypłaty zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 Pzp. 9.8. Zamawiający zwróci wniesione wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. 9.9. Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy. 9.10. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert. 9.11. Zamawiający zażąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium zgodnie z pkt. 9.8, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania, jego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca ten wnosi wadium w terminie określonym przez zamawiającego. 9.12. Wykonawca, którego oferta została wybrana, a który wniósł wadium w pieniądzu, może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy. 9.13. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej. 9.14. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana: • odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie; • nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy; • zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. 9.15. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona w oparciu o art. 89 ust. 1 pkt 7b ustawy Pzp. 9.16. Okoliczności i zasady zwrotu wadium, jego przepadku określa ustawa Pzp.

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
1) cena oferty (C)	60,00
2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O)	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak
Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

Zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian opisanowe wzorze umowy (Rozdział IV Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia)

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2020-08-06, godzina: 09:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> POLSKI

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

Obowiązek informacyjny wynikający z RODO tj. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że: 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Sulmierzyce Dane tele-adresowe Zamawiającego: Gmina Sulmierzyce 98-338 Sulmierzyce ul. Urzędowa 1 Nr fax: 44 684-60-57 Adres e-mail: zamowienia_publiczne@sulmierzyce.eu 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Sulmierzyce jest Pan Mateusz Borowski, kontakt: mateusz.borowski@elitpartner.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 przetargu nieograniczonego pn. „Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce” Znak sprawy: IZP.271.1.7.2020.AS 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 Pzp 5) Pani/Pana dane osobowe

będą przechowywane oraz archiwizowane przez okres wynikający z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych, rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w tym przez okres niezbędny do dochodzenia roszczeń; 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z 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; 10) 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: 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.

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Sulmierzyce ul. Szkolna 4.

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:3.1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2020r. do 25.06.2021r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej. Część 1 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Sulmierzyce ul. Szkolna 4. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystał: • Pełna porcja obiadowa – 71 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 55 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć

tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. 3.2) Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia): 1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. 2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w placówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (łyżka, nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. 3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników. 5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. 6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. 10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. 11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. 12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztucców. 3.3) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na bezpośrednie wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem tego przedmiotu zamówienia w szczególności czynności związane z przygotowaniem posiłków były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1040 ze zm.). Szczegółowe wymagania dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zawarte zostały w Rozdziale IV SIWZ – Wzór umowy.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55520000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2021-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
1) cena oferty (C)	60,00
2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O)	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:Przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie realizować sukcesywnie w terminie od 2 września 2020r do 25 czerwca 2021r.

Część 2 Nazwa: Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Bogumiłowice, adres: Bogumiłowice 85.

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:3.1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2020r. do 25.06.2021r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej. Część 2 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Bogumiłowice, adres: Bogumiłowice 85. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać: • Pełna porcja obiadowa – 30 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 30 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. 3.2) Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia): 1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. 2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w placówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztuczce (łyżka, nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca

jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. 3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników. 5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. 6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. 10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. 11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. 12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców. 3.3) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na bezpośrednie wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem tego przedmiotu zamówienia w szczególności czynności związane z przygotowaniem posiłków były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1040 ze zm.). Szczegółowe wymagania dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zawarte zostały w Rozdziale IV SIWZ – Wzór umowy.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55520000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2021-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
1) cena oferty (C)	60,00

2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O)	40,00
--	-------

6) INFORMACJE DODATKOWE:Przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie realizować sukcesywnie w terminie od 2 września 2020r do 25 czerwca 2021r.

Część 3 Nazwa: Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Dworszowice Pakoszowe, adres: Dworszowice Pakoszowe 5.
nr:

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:3.1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2020r. do 25.06.2021r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej. Część 3 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Dworszowice Pakoszowe, adres: Dworszowice Pakoszowe 5. Zamawiający szacuje się, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać: • Pełna porcja obiadowa – 30 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII) • Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 10 dzieci dziennie (klasy od I-III) Uwaga: Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownik o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. 3.2) Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia): 1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. 2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w placówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztućce (łyżka, nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. 3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników. 5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z

wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. 6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. 10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. 11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. 12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców. 3.3) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na bezpośrednie wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem tego przedmiotu zamówienia w szczególności czynności związane z przygotowaniem posiłków były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1040 ze zm.). Szczegółowe wymagania dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zawarte zostały w Rozdziale IV SIWZ – Wzór umowy.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55520000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2021-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
1) cena oferty (C)	60,00
2) odległość na jaką transportowane będą posiłki liczona od miejsca przygotowania do danej placówki oświatowej z dokładnością do 100 metrów (O)	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:Przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie realizować sukcesywnie w terminie od 2 września 2020r do 25 czerwca 2021r.

