

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2024

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 005813558

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Świdnicka 7

1.5.2.) Miejscowość: Świebodzice

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-160

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 74 666 95 81

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@opsswiebodzice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.ops.swiebodzice.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2024

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f063a2c6-8ab1-11ee-b55a-a22b2d7f700e

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00513243

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-24

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00060634/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2024

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

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/pn/swiebodzice>

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: 1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy zakupowej Gminy Świebodzice <https://platformazakupowa.pl/pn/swiebodzice>.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo -aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl.

2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .pdf, .doc, .xls, .jpg (.jpeg) - określonych w załączniku nr 2 do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.

3. Wykonawca składa ofertę na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) wraz z wymaganymi załącznikami sporządzone w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

4. Szczegółowe informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej zostały zawarte w rozdziale 7 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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. U. UE L119 str. 1 z późn. zm.), zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Świebodzicach z siedzibą w Świebodzicach przy ul. Świdnickiej 7,

2) w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych prosimy o kontakt z Inspektorem Danych Osobowych, drogą elektroniczną adres email: inspektor.odo@swiebodzice.pl tel. 74 666 95 87,

3) Pani/Pana dane niezbędne do udziału w postępowaniu będą przetwarzane w celu związanym z realizacją postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych oraz działanie przez administratora w interesie publicznym (PZP), zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c, e RODO,

4) Pani/a dane mogą być udostępniane podmiotom i osobom upoważnionym do tego na podstawie przepisów prawa, w tym podmiotom uprawnionym do uzyskania informacji publicznej. Ze względu na jawność postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być wszystkie zainteresowane osoby lub podmioty. Ograniczenie dostępu do danych może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, interesem publicznym lub informacja stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa,

5) Podane przez Panią/a dane będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania. Jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekroczy 4 lata, administrator przechowuje dane przez cały okres obowiązywania tej umowy.

6) Administrator informuje, że przepisy PZP ograniczają prawo do skorzystania:

-ze sprostowania lub uzupełnienia danych (art. 16 RODO), jeżeli zrealizowanie tego prawa mogłoby skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia lub zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym

z PZP;

-z ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), które nie może zostać zrealizowane do czasu zakończenia tego postępowania. Posiada Pani/Pan prawo żądania dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania, sprzeciwu na dalsze przetwarzanie, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych.

7) W trakcie przetwarzania Pani/Pana danych osobowych nie będzie dochodzić do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania

8) Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi na realizowane przez Administratora przetwarzanie do Prezesa UODO (uodo.gov.pl).

9) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymagane przepisami PZP do wzięcia udziału w postępowaniu. Niepodanie danych osobowych uniemożliwi realizację celu.

Klauzula informacyjna RODO została zawarta w rozdziale 21 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): 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. U. UE L119 str. 1 z późn. zm.), zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Świebodzicach z siedzibą w Świebodzicach przy ul. Świdnickiej 7,

2) w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych prosimy o kontakt z Inspektorem Danych Osobowych, drogą elektroniczną adres email: inspektor.odo@swiebodzice.pl tel. 74 666 95 87,

3) Pani/Pana dane niezbędne do udziału w postępowaniu będą przetwarzane w celu związanym z realizacją postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych oraz działanie przez administratora w interesie publicznym (PZP), zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c, e RODO,

4) Pani/a dane mogą być udostępniane podmiotom i osobom upoważnionym do tego na podstawie przepisów prawa, w tym podmiotom uprawnionym do uzyskania informacji publicznej. Ze względu na jawność postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być wszystkie zainteresowane osoby lub podmioty. Ograniczenie dostępu do danych może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, interesem publicznym lub informacja stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa,

5) Podane przez Panią/a dane będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania. Jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekroczy 4 lata, administrator przechowuje dane przez cały okres obowiązywania tej umowy.

6) Administrator informuje, że przepisy PZP ograniczają prawo do skorzystania:

-ze sprostowania lub uzupełnienia danych (art. 16 RODO), jeżeli zrealizowanie tego prawa mogłoby skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia lub zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z PZP;

-z ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), które nie może zostać zrealizowane do czasu zakończenia tego postępowania. Posiada Pani/Pan prawo żądania dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania, sprzeciwu na dalsze przetwarzanie, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych.

7) W trakcie przetwarzania Pani/Pana danych osobowych nie będzie dochodzić do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania

8) Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi na realizowane przez Administratora przetwarzanie do Prezesa UODO (uodo.gov.pl).

9) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymagane przepisami PZP do wzięcia udziału w postępowaniu. Niepodanie danych osobowych uniemożliwi realizację celu.

Klauzula informacyjna RODO została zawarta w rozdziale 21 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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: OPS.DO.261.18.2023

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: Tak

4.1.9.) Liczba części: 2

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie 1 „Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy w 2024”

Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy.

- 1) Szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi – 12 600
- 2) Szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 50 osób dziennie.
- 3) Średnia liczba dni w miesiącu – 21 dni.
- 4) Ilość obiadów w poszczególne dni miesiąca może być różna w zależności od potrzeb środowiska oraz możliwości finansowych gminy, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację minimum 60% szacunkowej liczby posiłków tj. 7 560 w okresie obowiązywania umowy. W takim przypadku ceny jednostkowej zaoferowane przez Wykonawcę pozostaną bez zmian w okresie objętym umową. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.
- 5) Zamawiający wymaga, aby obiady były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zorganizowania obiadu świątecznego z okazji Świąt Bożego Narodzenia dla określonej liczby osób (nie więcej niż 50), w wyznaczonym dniu, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie dwóch tygodni przed planowanym obiadem świątecznym. Koszt obiadu świątecznego nie może być wyższy od kosztu obiadu świątecznego w dni powszednie.
- 6) Czas wydawania obiadów: 12.00-15.00.
- 7) Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie.
- 8) Wykonawca będzie dysponował lokalem w Świebodzicach. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi być wyposażony w taką ilość stołów i krzeseł, które umożliwią konsumpcję obiadów równocześnie przez 25 osób. Lokal musi być dopuszczony do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia przez właściwego inspektora sanitarnego.
- 9) W godzinach wydawania posiłków klientom Zamawiającego w lokalu musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu.
- 10) Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania obiadów przygotowanych z pełnowartościowych, posiadających aktualny termin ważności produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw. obiady muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania, a także być źródłem białka zwierzęcego oraz roślinnego.
- 11) Usługi będą świadczone przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje w zakresie żywienia zbiorowego, a także posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 12) W związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie w sposób zgodny z rozporządzeniem 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) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.
- 13) Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:
 - a) posiłek dwudaniowy składał się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem oraz drugiego dania i napoju, z tym że raz w tygodniu musi być ryba i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. obiady muszą być urozmaicone, zróżnicowane te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,
 - b) waga gotowanych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:
 - zupa min. 400 ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości,
 - pieczywo min. 100 g,
 - napój kompot, sok owocowy min 200 ml,
 - ziemniaki, kasza, makaron, ryż min 250 g,
 - danie mięsne, ryba itp. min 150 g bez kości, sosu i panierki,
 - surówka min 150 g,
 - warzywa gotowane min 150 g,
 - danie mięsno-warzywne jarskie np. pierogi, placki ziemniaczane, naleśniki itp. min 250 g,
 - dania półmięsne makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki min 400 g.
- 14) Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum + 750C, drugie danie minimum + 650C, potrawy serwowane na zimno minimum + 40C. Posiłki powinny być przygotowane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.
- 15) Pozostałe wymagania:
 - a) zawartość farszu w potrawach typu gołąbki, krokiety, pierogi min 50%,
 - b) wyroby mączne typu pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasta jędrne, jasnej barwy,
 - c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.
 - d) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia do Zamawiającego tygodniowego jadłospisu uwzględniającego

warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę. Jadłospis musi być urozmaicony. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień,

e) obiady mają być przygotowane w dniu ich wydania,

f) personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przez Państwowym Inspektorem Sanitarnym,

g) Wykonawca zobowiązany jest także do zapewnienia naczyń, sztućców wielokrotnego użycia do spożywania wydawanych posiłków w lokalu wykonawcy oraz pojemników biodegradowalnych odpowiednich do odbioru przez klientów OPS bądź ich opiekunów.

16) Podstawą do wydania obiadu będzie zlecenie wydane przez uprawnionego pracownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach drogą elektroniczną zawierające informację takie jak: imię i nazwisko klienta, okres na jaki przyznano usługę.

17) Rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych z Zamawiającym. Podstawą zapłaty za wydane obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych obiadów.

18) Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełnienia przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia.

19) Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania.

20) Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi.

21) Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym.

22) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia.

23) Wykonawca ma obowiązek wydawania posiłków „na wynos” o opakowaniach jednorazowych tylko w sytuacji, kiedy posiłki nie mogą być spożywane przez klienta na miejscu (w jadłodajni) z powodu np. choroby, niepełnosprawności utrudniającej poruszanie się i będą one odbierana przez opiekuna, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony zgodnie z przekazaną informacją przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Świebodzicach.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 364 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami: cena i przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych- BIO . Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert zawarty jest w rozdziale 12 SWZ. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w rozdziale 12 SWZ.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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: Przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych - BIO

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie 2 „Catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2024”

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie ciepłego posiłku w formie zupy i drugiego dania naprzemiennie (pierwszego dnia zupa, następnego dnia drugie danie itd.) oraz raz w tygodniu zamiennie suchego prowiantu w formie kanapek dla 45 dzieci i młodzieży w wieku 6-18 lat, uczestników Świetlicy Środowiskowej (przez 5 dni w tygodniu od pon. do pt.).

1) Szczegółowe warunki zamówienia:

- a) zamówienie polega na przygotowywaniu i dostarczaniu ciepłego posiłku w formie pierwszego lub drugiego dania – naprzemiennie pierwszego dnia zupa, następnego dnia drugie danie itd.,
 - b) pierwsze danie – zupa (400 ml/os.) z pieczywem (chleb). Rodzaje zup: pomidorowa, żurek, barszcz czerwony, rosół, kapuśniak, przygotowane ze świeżych warzyw oraz mięsa,
 - c) drugie danie mięsne lub nie mięsne min 120 g./os., dodatki do dań na gorąco np. ziemniaki gotowane, ryż, kluski śląskie jedna porcja min 150 g./os., dodatki warzywne – surówki (tj. buraczki, mizeria, kapusta kiszona, sałata ze śmietaną, marchew z jabłkiem, kapusta czerwona) jedna porcja min 120 g./os. Rodzaje dań: kotlet mielony, kotlet schabowy, kotlet z piersi z kurczaka, łazanki, spaghetti, pierogi, naleśniki, kasza z mięsem w sosie, ryba filet (Zamawiający zastrzega, że substytutem ryby nie mogą być produkty typu paluszki rybne itp.),
 - d) raz w tygodniu przygotowanie suchego prowiantu w formie kanapek: z wędliną, żółtym serem, sałata, ogórkiem, pomidorem / z pastą jajeczną / z twarogiem, szczypiorkiem i rzodkiewką / z pasztetem i ogórkiem kiszonym lub konserwowym,
 - e) kompot.
- 2) Ciepły posiłek powinien być dostarczony w termosie lub innym pojemniku utrzymującym ciepło (temp. zupy – 75oC, II danie – 63oC).
- 3) Przedmiot zamówienia będzie dostarczany do Świetlicy Środowiskowej przy ul. Parkowej 4, 58-160 Świebodzice w okresie od dnia 02.01.2024 r. do dnia 20.12.2024 r. – posiłek powinien być dostarczony od godz. 14.30 do godz. 15.00 od poniedziałku do piątku.
- 4) Zamawiający ma prawo do zmniejszenia ilości posiłków w dowolnym terminie po wcześniejszym telefonicznym poinformowaniu Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację 30 posiłków dziennie.
- 5) W szczególnych przypadkach nie zależnych od Zamawiającego z uwagi na zamknięcie placówki (np. sytuacja pandemiczna) Zamawiający zastrzega sobie odwołanie świadczenia dostawy w danym dniu.
- 6) Zamawiający nie przewiduje dostawy posiłków w okresie ferii zimowych, wakacji oraz pozostałych dni wolnych od nauki w szkole.
- 7) Szczegółowy harmonogram posiłków na poszczególne tygodnie będzie uzgadniany na etapie realizacji zamówienia, każdorazowo z tygodniowym wyprzedzeniem.
- 8) Podczas tworzenia jadłospisów należy korzystać z tabel składu i wartości odżywczej żywności Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
- 9) Posiłki winny charakteryzować się różnorodnością, nie dopuszcza się tego samego rodzaju zupy dwa razy w tygodniu.
- 10) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant np. zupy w proszku oraz produktów gotowych, powinny zapewniać nie mniej niż 540 kcal.
- 11) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany.
- 12) Cena zawarta w ofercie musi obejmować pojemniki lub talerzyki i sztućce jednorazowe oraz koszt dostawy posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- 13) Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze, wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.
- 14) Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowane będą produkty (surowce) do magazynu oraz obywać się będzie obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP dotyczy to również warunków technicznych i sanitarnych pomieszczeń kuchni oraz magazynów.
- 15) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 353 dni

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami: cena i przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych- BIO . Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert zawarty jest w rozdziale 12 SWZ. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w rozdziale 12 SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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: Przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych - BIO

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: 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.

dla części 1

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

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

a) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106 poz. 730 ze zm.) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

b) decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej, a w przypadku jednostek, które rozpoczęły działalność gospodarczą przed wejściem w życie ww. rozporządzenia – co najmniej decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie zrealizował w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - to w tym okresie, co najmniej jedną usługę polegającą na: przygotowywaniu i wydawaniu gorących posiłków, na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł dla co najmniej 40 osób w ramach jednej umowy z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.

dla części 2

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

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

c) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106 poz. 730 ze zm.) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

d) decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej, a w przypadku jednostek, które rozpoczęły działalność gospodarczą przed wejściem w życie ww. rozporządzenia – co najmniej decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1) Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,

2) Oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, 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 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ.

3) Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ.

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

Decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającego placówkę gastronomiczną do prowadzenia działalności z zakresu gastronomii.

2) Aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).

3) Wykaz usług w zakresie przygotowywania i wydawania gorących posiłków na kwotę nie niższa niż 100 000,00 zł dla co najmniej 40 osób w ramach jednej umowy – załącznik nr 7 SWZ – dla części 1 oraz 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 których usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

nie dotyczy

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) Oświadczenie wstępne dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia z postępowania w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 SWZ aktualne na dzień składania ofert.

2) Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia z postępowania w zakresie wskazanym w załączniku nr 2a do SWZ aktualne na dzień składania ofert przez podmiot udostępniający zasoby w zakresie wskazanym w załączniku 2a do SWZ – jeżeli dotyczy.

3) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SWZ – jeżeli dotyczy.

4) Zobowiązanie innego podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 4.4 3) SWZ w sytuacji, kiedy Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie polegał na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby w zakresie wskazanym w załączniku nr 4 SWZ – jeżeli dotyczy.

5) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w przypadku gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, a Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika lub gdy Wykonawcy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia – jeżeli dotyczy.

Oświadczenie, o którym mowa w pkt 5.1 1) SWZ stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępując wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, wskazane w pkt 5.6 SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

2) Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty.

3) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej (pkt. 4.3.2 SWZ), jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub wszyscy posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.

4) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W przypadku warunku określonego w pkt 4.3.4 powyżej, Zamawiający wymaga aby warunek ten spełniał co najmniej jeden z wykonawców (konsorcjantów).

5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy - załącznik nr 3 do SWZ.

6) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o którym mowa w pkt 5.1 1) SWZ składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

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

8) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

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 warunki ich wprowadzenia zostały określone w rozdziale 16 SWZ oraz w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik nr 8 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: 2023-12-04 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-12-04 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-01-02

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Wymagania w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy

Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących bezpośrednio czynności w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia:

- a) koordynowanie i nadzór nad realizacją usługi,
- b) przygotowanie i wydawanie gorących posiłków

jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2020r. poz. 1320 z zm.).

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany będzie posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie niższą niż: 100 000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100). Ubezpieczenie OC winno obejmować również szkody wyrządzone przez wszystkich Podwykonawców lub dalszych Podwykonawców. Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu, w terminie 14 dni od zawarcia umowy kopię polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia i oświadczeniem o braku roszczeń osób trzecich, które mogą być zaspokojone z polisy ubezpieczeniowej.