

Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługi cateringowe:
- wyżywienia dla podopiecznych
Dziennego Domu „Senior+” Świątkowizna
- dożywiania uczniów szkół z terenu gminy Fabianki

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Fabianki - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Fabiankach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866844

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Fabianki

1.5.2.) Miejscowość: Fabianki

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-811

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gops@fabianki.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: gopsfabianki.bip.net.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługi cateringowe:

- wyżywienia dla podopiecznych

Dziennego Domu „Senior+” Świątkowizna

- dożywiania uczniów szkół z terenu gminy Fabianki

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-22c5fa7d-5294-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00294298/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-01 13:22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00293670/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 GOPS.241.1.2021

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://miniportal.uzp.pl/>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej.

2. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

- Edyta Zakrzewska - 542317808

3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.

4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.

5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.

6. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

7. 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,

.docx, .rtf, .xps, .odt.

8. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz identyfikator ID postępowania jako załącznik do niniejszej swz. Dane postępowania można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej w opcję „Dla wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

9. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

B. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert i wniosków)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków (innych niż składanie ofert i wniosków), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem danego postępowania lub numerem ogłoszenia.

2. W celu korzystania z systemu miniPortal konieczne jest dysponowanie przez użytkownika urządzeniem teleinformatycznym z dostępem do sieci Internet. Aplikacja działa tylko na platformie Windows i wymaga .NET Framework 4.5.

3. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: gops@fabianki.pl. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu 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 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).

4. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest /Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Fabiankach, Fabianki 4, 87-811 Fabianki/;

2. W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: inspektor@cbi24.pl.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego Usługi

Cateringowe: - wyżywienia dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior+” Świątkowizna, - dożywiania uczniów szkół z terenu gminy Fabianki

- prowadzonym w trybie podstawowym;

- ~ odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- ~ Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): - nie przysługuje Pani/Panu:

- ~ w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- ~ prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- ~ na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: GOPS.241.1.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) 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

1. Część I - Usługi cateringowe : - wyżywienie dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior+” Świątkowizna

1. Wyżywienie dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior+” zlokalizowanego w Świątkowiznie,

gmina Fabianki.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:

- przygotowaniu i dostarczaniu gotowych posiłków dla podopiecznych DD „Senior+” w Świątkowiźnie.
- dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu do DD „Senior+” w Świątkowiźnie, w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno - higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu, to jest w termosach cateringowych.
- zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztuców w liczbie minimum odpowiadającej liczbie zamawianych posiłków
- obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach funkcjonowania DD „Senior+”, który działać będzie 8 godzin dziennie. Przewidywane godziny funkcjonowania DD „Senior+” to: od 7:30 do 15:30.

3. Przewidywana szacunkowa ilość posiłków w ciągu trwania umowy wynosi – 3.765 posiłków – od 01.01.2022 r do 31.12.2022 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy;

4. Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 15 zestawów posiłków każdego dnia – z zastrzeżeniem pkt. 5. Na jeden zestaw składa się : śniadanie oraz obiad dwudaniowy. Wymagane godziny dostarczania posiłków: śniadanie 9:00-9.30, obiad 12:30 - 13:00. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

5. Zamawiający przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydawanych dziennie posiłków może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 30% przewidywanej liczby posiłków.

Informacje te będą podawana najpóźniej dzień wcześniej do godziny 15:00. Powyższe wynikać będzie z liczby podopiecznych deklarujących obecność w DD „Senior+” dnia kolejnego. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

6. Wymagania dla posiłków:

1) Wykonawca winien przedstawić przed podpisaniem umowy przykładowy jadłospis na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni roboczych). Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów

2) Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty).
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- w przypadku dań mięsnych wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosółowe, masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione

mechanicznie);

- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;

- odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny,

3) Produkty wykorzystywane do tzw. „okładu” – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.

4) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

5) Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.

6) W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

7) Wykonawca zobowiązuje się:

- przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r. ze zm.).

- przygotowywać posiłki spełniające Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując określone przepisami prawa normy i wymogi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

- przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

- dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy,

8. Inne wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:

- codzienne obiady składać się muszą z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku;

- śniadania winny zawierać dodatek warzywny (np. pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, sałata), do śniadania kawa i herbata;

- produkty takie jak miód, dżem, powidła, warzywa do śniadania muszą być podawane w dodatkowym naczyniu lub opakowaniu jednorazowym,

- zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów np. zupy, sosy w proszku;

- w piątki i wigilię zachowanie potraw postnych.

9. W celu podania posiłków dla uczestników projektu, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp

do kuchni (pomieszczenia wydawania posiłków).

10. Zasady składania zapotrzebowania na posiłki:

- Przewidywana przez Zamawiającego dzienna liczba całodziennych porcji wynosi 15 śniadań i obiadów.

- Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby uczestników projektu przebywających na terenie DD. O dokładnej ilości porcji z podziałem na poszczególne diety, Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej do godziny 15-tej w dniu poprzedzającym zamówienie, w formie elektronicznej, telefonicznej lub pisemnej.

- Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania zmiennego dziennego zapotrzebowania na ilości posiłków.

1. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

W związku z ograniczoną ilością znaków do zamieszczenia pozostała część opisu zamówienia znajdują się w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która spełnia warunki opisane w SWZ i jest zgodna z unormowaniami ustawowymi, otrzymała najwyższą punktację, zgodnie z przyjętym kryterium. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się:

Cena oferty - waga - 100 %

Podczas przyznawania punktów przyjmuje się skalę od 0 do wysokości granicznej punktów (maksymalnie 100% = 100 pkt). W oparciu o powyższe kryteria Zamawiający dokona oceny ofert i wybierze najkorzystniejszą ofertę.

Zamawiający będzie dokonywał oceny złożonych ofert, w sposób następujący:

Sposób oceny ofert:

Kryterium cena brutto oferty:

porównywane będą ceny zamieszczone w złożonych ofertach (Co - ilość punktów dla rozpatrywanej oferty) wg następującego wzoru:

oferta o najniższej cenie

$Co = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{cena najniższej oferty}} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$

cena badanej oferty

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Ceną dla potrzeb wyboru najkorzystniejszej oferty jest maksymalna dzienna wysokość wynagrodzenia przy stawkach zaoferowanych przez Wykonawcę, obliczona jako suma cen jednostkowych poszczególnych elementów zamówienia przeliczoną dla maksymalnych dziennych wartości zamówienia tj.:

I część zamówienia

Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie (całodzienne) dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 15 osób x 251 dni = 3.765 posiłków w trakcie trwania umowy.

II część zamówienia

Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 75 osób x 168 dni = 12.600 posiłków w trakcie trwania umowy.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz w SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru. Oferta, która otrzyma największą łączną ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą (C). Pozostałym oferentom, przypisana zostanie ilość punktów przy zastosowaniu powyższych wzorów.

W toku badania i oceny ofert, zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.

Zamawiający udziela zamówienia Wykonawcy, który uzyskał łącznie największą ilość punktów.

Zamawiający odrzuca każdą ofertę, w stosunku do której powstała choćby jedna z przesłanek wymienionych w art. 226 ustawy Pzp.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część II Usługi cateringowe - dożywianie uczniów szkół z terenu gminy Fabianki

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie (dowóz) posiłków jednodaniowych zachowując następujące zasady:

a) 4 x w tygodniu drugie danie tj.:

- ziemniaki , kasza, makaron lub ryż (min. 200 g),

- mięso lub ryba (min. 100 g),
- surówki, jarzyny (min. 100g)

b) 1 x w tygodniu – danie jarskie (min. 400g)

Dowóz będzie odbywał się od 10.01.2022 r do 23.06.2022 oraz 12.09.2022 r do 22.12.2022 r. w dni nauki szkolnej , tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem ferii zimowych, dni świątecznych i wolnych od zajęć lekcyjnych dla około 75 uczniów uczęszczających do szkół z terenu gminy Fabianki (tj. Szkoła Podstawowa w Nasiegniewie, Szkoła Podstawowa w Fabiankach, Szkoła Podstawowa w Cypriance, Szkoła Podstawowa w Szpetalu Górnym).

Przewidywana szacunkowa ilość posiłków w ciągu trwania umowy wynosi – 12.600 posiłków Zamawiający przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydawanych dziennie posiłków może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 40 % przewidywanej liczby posiłków.

W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu umowy, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. Produkty wykorzystywane do przygotowania posiłków muszą spełniać Zalecenia i Normy Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania wytycznych zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. póź. 1154).

Dostarczenie dyrektorom poszczególnych placówek jadłospisu na okres tygodnia , który powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie jednego tygodnia. Dostawa musi odbywać się w pojemnikach przystosowanych do przewozu żywności zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszystkie wymogi sanitarno - higieniczne.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków w naczyniach jednorazowych z odpowiednią ilością sztućców jednorazowych.

1. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
7. Cena brutto jednodaniowego wyżywienia winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
8. Pozostałe wymagania:
 - Rodzaj i liczba dostarczonych posiłków winna odpowiadać dziennemu zestawieniu diet składanych przez Zamawiającego.
9. Dystrybucja posiłków:

- 1) Wykonawca odpowiada za przygotowanie i dostarczanie posiłków, z uwzględnieniem rodzaju diet oraz zgodnie z wykazem (dziennym zestawieniem diet) przedstawianym Wykonawcy przez Zamawiającego, najpóźniej do godziny 10-tej w dniu poprzedzającym zamówienie.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków innych, niż przygotowanych tego samego dnia.
- 3) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zakupi produkty do produkcji posiłków. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji muszą być dopuszczone do obrotu w kraju, odpowiadać wymaganiom jakościowym stawianym przez Polską Normę, muszą być wytworzone zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowań towaru, w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami oraz muszą posiadać prawidłowe terminy ważności
- 4) Ilościowego oraz jakościowego odbioru posiłków dokonują wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy.
- 5) Przygotowanie pojemników transportowych z potrawami, należy do obowiązków Wykonawcy i winno gwarantować utrzymanie wymaganej temperatury posiłków oraz należyte warunki sanitarne podczas transportu posiłku.
- 6) Zamawiający codziennie będzie informował Wykonawcę o ilości posiłków.

10. Forma i sposób przygotowania jadłospisu:

- Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane.
- Jadłospisy powinny być zgodne z normami żywienia, opisem przedmiotu zamówienia i zawierać ilości produktów wskazane w opisie przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego, jednak nie mniejsze niż zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla poszczególnych diet.
- Wyżywienie należy planować na 5 dni z wyszczególnieniem gramatury posiłków, a jadłospis dostarczyć Zamawiającemu oraz wywiesić w widocznym miejscu świadczenia usługi.
- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia 5-dniowego jadłospisu Zamawiającemu - w terminie najpóźniej ostatniego dnia roboczego tygodnia, poprzedzającego tydzień realizacji 5 - dniowego jadłospisu. Zamawiający zatwierdza przedstawiony przez Wykonawcę jadłospis poprzez przesłanie do Wykonawcy informacji na adres poczty elektronicznej, że przedłożony przez niego jadłospis został zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia zmian, jeżeli przedmiotowy jadłospis nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego.

11. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego jadłospisu.

12. Pozostałe wymagania w zakresie realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest nadto do:

- 1) Planowania posiłków dietetycznych zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów, zachowania wymaganej przez Zamawiającego temperatury posiłków;
- 2) Odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 3) Używania środków myjących i dezynfekujących przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością i dopuszczonych do obrotu na terenie Unii Europejskiej;
- 4) Przekazywania Zamawiającemu próbki posiłków/potraw w celu oceny walorów smakowych. Wartość tych próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
- 5) Posiłki będą wydawane uprawnionym, a wynagrodzenie należne Wykonawcy obejmować będzie rzeczywistą liczbę posiłków wydanych w danym okresie rozliczeniowym. Ustala się miesięczny okres rozliczeniowy (miesiąc kalendarzowy). Po upływie każdego miesiąca kalendarzowego Wykonawca przedstawi miesięczne zestawienie wydanych posiłków, które będzie stanowić podstawę wypłaty wynagrodzenia.

6) W opisie przedmiotu zamówienia określone zostały przez Zamawiającego ilości stanowiące przewidywane maksymalne ilości dzienne wydawanych posiłków. Realizowane zamówienie w każdym z elementów nie może przekroczyć określonej maksymalnej ilości dziennej wydawanych posiłków.

7) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego, o każdej kontroli podjętej przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

8) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie zrealizowane zamówienie, nawet gdy ilość uczestników projektu będzie niższa niż zakładana w przedmiocie zamówienia. Cena brutto za 1 posiłek dla 1 osoby na 1 dzień będzie podstawą do miesięcznego wyliczenia faktycznej należności dla Wykonawcy.

9) Faktury lub elektroniczne faktury częściowe/miesięczne wystawiane będą przez Wykonawcę za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia w danym miesiącu kalendarzowym wraz z załączonym zestawieniem rzeczowym, potwierdzonym przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

10) Płatności dokonywane będą przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia przyjęcia prawidłowo wystawionej faktury VAT przez Zamawiającego

4.2.6.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która spełnia warunki opisane w SWZ i jest zgodna z unormowaniami ustawowymi, otrzymała najwyższą punktację, zgodnie z przyjętym kryterium. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się:

Cena oferty - waga - 100 %

Podczas przyznawania punktów przyjmuje się skalę od 0 do wysokości granicznej punktów (maksymalnie 100% = 100 pkt). W oparciu o powyższe kryteria Zamawiający dokona oceny ofert i wybierze najkorzystniejszą ofertę.

Zamawiający będzie dokonywał oceny złożonych ofert, w sposób następujący:

Sposób oceny ofert:

Kryterium cena brutto oferty:

porównywane będą ceny zamieszczone w złożonych ofertach (Co - ilość punktów dla rozpatrywanej oferty) wg następującego wzoru:

oferta o najniższej cenie

Co = ----- x 100 pkt x 100%

cena badanej oferty

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Ceną dla potrzeb wyboru najkorzystniejszej oferty jest maksymalna dzienna wysokość wynagrodzenia przy stawkach zaoferowanych przez Wykonawcę, obliczona jako suma cen jednostkowych poszczególnych elementów zamówienia przeliczoną dla maksymalnych dziennych wartości zamówienia tj.:

I część zamówienia

Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie (całodzienne) dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 15 osób x 251 dni = 3.765 posiłków w trakcie trwania umowy.

II część zamówienia

Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 75 osób x 168 dni = 12.600 posiłków w trakcie trwania umowy.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz w SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru. Oferta, która otrzyma największą łączną ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą (C). Pozostałym oferentom, przypisana zostanie ilość punktów przy zastosowaniu powyższych wzorów.

W toku badania i oceny ofert, zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.

Zamawiający udziela zamówienia Wykonawcy, który uzyskał łącznie największą ilość punktów.

Zamawiający odrzuca każdą ofertę, w stosunku do której powstała choćby jedna z przesłanek wymienionych w art. 226 ustawy Pzp.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w niniejszej swz, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

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

a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

Wykonawca wykaże się posiadaniem aktualnej decyzji, zezwolenia, opinii, protokołu lub innego dokumentu Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia

zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz aktualną decyzję zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez właściwy organ.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

d) zdolności technicznej lub zawodowej:

wykonał lub wykonuje nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie jedną usługę (na podstawie jednej lub wielu umów), polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków (min. obiadów) dla co najmniej 20 osób dziennie, min. 4 razy w tygodniu.

3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

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. Zamawiający wzywa wykonawcę, zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

2. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:

3) wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy. Wzór wykazu usług wykonanych stanowi Załącznik nr 5 do SWZ.

4) aktualnej decyzja, zezwolenie, opinia, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki

5) aktualna decyzja zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez właściwy organ.

3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w ust. 2 pkt 2, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

4. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 pkt 2, zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.

5. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1) może je 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, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p dane umożliwiające dostęp do tych środków;

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.

6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

7. W zakresie nieuregulowanym ustawą p.z.p. lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia 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.

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

1. Zamawiający wzywa wykonawcę, zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

2. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:

- 1) Oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 8 do SWZ;
- 2) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

7. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) Formularz ofertowy – do wykorzystania wzór (druk), stanowiący Załącznik nr 1 do SWZ (przy czym Wykonawca może sporządzić ofertę wg innego wzorca, powinna ona wówczas obejmować dane wymagane dla oferty w SWZ i załącznikach).
- 2) Oświadczenia, dot. przesłanek do wykluczenia z postępowania – wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszej swz

W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie składa każdy wykonawca

- 3) Oświadczenie, dotyczące warunków udziału w postępowaniu – wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszej swz,
- 4) Zobowiązanie lub inne dokumenty, do udostępnienia zasobów – wzór stanowi załącznik nr 6 do niniejszej swz (jeżeli dotyczy).
- 5) Oświadczenie dot. wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej swz (jeżeli dotyczy)
- 6) Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (jeżeli dotyczy).

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 niniejszego zamówienia pod warunkiem spełnienia warunków udziału w postępowaniu
2. Oferta wspólna musi zostać przygotowana i złożona w następujący sposób:
 - 1) Partnerzy muszą ustanowić i wskazać Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Zaleca się aby Pełnomocnikiem był jeden z Partnerów.
 - 2) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Partnerów.
3. Partnerzy muszą udokumentować spełnienie warunków udziału w postępowaniu zgodnie z dyspozycjami zawartymi w niniejszej swz
4. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem
5. Najpóźniej w dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi zamawiającemu umowę regulującą współpracę wykonawców.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje możliwości wprowadzenia zmian do zawartej umowy, na podstawie art. 455 ustawy Pzp oraz postanowień Projektu Umowy

Przewiduje się możliwość zmiany umowy, w następujących okolicznościach:

- nastąpi wywierająca bezpośredni wpływ na dalsze wykonywanie umowy zmiana obowiązującego prawa powszechnego (np. ustawy, rozporządzenia, w tym zmiana stawki VAT) ;podatek VAT naliczony zostanie do ceny netto wg stawki zgodnej z obowiązującym prawem w dniu wystawienia faktury.
- wystąpienia okoliczności powodujących zmiany w wysokości wynagrodzenia umownego w przypadku zmiany: 1. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego 2. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę
- wystąpi zmiana wykonawcy w przypadkach sukcesji generalnej następującej w wyniku dozwolonego przekształcenia podmiotu bądź dziedziczenia oraz w przypadkach szczególnej sukcesji z mocy prawa (np. łączenie, dzielenie, przekształcenie spółek)
- wystąpi konieczność: zmiany podwykonawcy, wprowadzenia podwykonawcy;
- wystąpi konieczność zmiany terminów umownych rozpoczęcia lub zakończenia usług, z uwagi na wystąpienie siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami;
- wszelkich zmian umowy, o ile konieczność ich wprowadzenia wyniknie ze zmiany obowiązujących przepisów prawa lub gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych lub zaleceń Instytucji Zarządzającej;
- zmiany terminu realizacji Umowy, w szczególności gdy: - zmiana terminu będzie następstwem działania organów administracji publicznej; - wystąpi siła wyższa, mająca istotny wpływ na realizację przedmiotu Umowy; - dochowanie terminu wskazanego pierwotnie okazało się

niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności wstrzymania realizacji Umowy przez Zamawiającego; – o czas występującego opóźnienia wynikającego z zaistniałego utrudnienia lub uniemożliwienia; - konieczne okażą się dodatkowe uzgodnienia, pozwolenia lub zgłoszenia związane z zamówieniem

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-09 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-09 10:15

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