

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługi cateringowe - wyżywienia dla podopiecznych
Dziennego Domu Pobytu w Gminie Fabianki**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Fabianki - Dzienny Dom Pobytu w Urszulewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 388361898

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Urszulewo 32b

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: ddpu@fabianki.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bip.fabianki.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Dzienny Dom Pobytu

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 Pobytu w Gminie Fabianki

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00145651

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-03-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00144487/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługi cateringowe - wyżywienia dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu w Gminie Fabianki

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: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b>

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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

2. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

3. - Monika Sudomir-Giers – e-mail: ddpk@fabianki.pl tel.: 503845270

4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b>

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

5. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:

[ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b](https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-83f2eaa5-c7e0-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b)

Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej

<https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/#regulamin-serwisu> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania do Platformy e-Zamówienia.

7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z 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.

8. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia, o którym mowa w pkt 8, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach 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 z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.

9. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia, o którym mowa w pkt 8, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych (i przekazuje się jako załącznik),

lub

b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).

10. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1233), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.

Ze względu na ograniczoną ilość znaków, jaką można zamieścić w formularzy ogłoszenia pozostałe wymagania zawarte zostały w swz.

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 /Dzienny Dom Pobytu w Urszulewie 32B, 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 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu w Gminie Fabianki prowadzonym w trybie podstawowym;
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, 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.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: 271.1.2023

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: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Tak

4.1.14.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub etykiet w opisie przedmiotu zamówienia:

Zamawiający uwzględnił wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników, zgodnie z art. 100 ust. 1 ustawy

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Zakres zamówienia obejmuje usługi cateringowe – wyżywienie dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu zlokalizowanego w Urszulewie, gmina Fabianki.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:
 - przygotowaniu i dostarczaniu gotowych posiłków dla podopiecznych DDP w Urszulewie.
 - dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu do DDP w Urszulewie, w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno - higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywnieniu, to jest w termosach cateringowych.
 - zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztućców 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 DDP, który działać będzie 8 godzin dziennie. Przewidywane godziny funkcjonowania DDP to: od 9:00 do 17:00.

3. Przewidywana szacunkowa ilość posiłków (porcji: śniadanie + obiad) w ciągu trwania umowy wynosi – 5 940 posiłków – z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy;

4. Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 30 zestawów posiłków każdego dnia – z zastrzeżeniem pkt. 5. Na jeden zestaw składają się: śniadanie oraz obiad dwudaniowy). Wymagane godziny dostarczania posiłków: śniadanie 9:00 - 09:30, 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 podawane najpóźniej dzień wcześniej do godziny 15:00. Powyższe wynikać będzie z liczby podopiecznych deklarujących obecność w DDP 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 (dotyczy posiłków obiadowych)
 - 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. „obkładu” - tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kielbasa, 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 2022 r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/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) 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.

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

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

11) 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 podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

12) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Pozostałe wymagania zawarte zostały w swz i jej załącznikach

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: 9 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.2.14.) Przedmiot, wielkość lub zakres oraz warunki zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Zamawiający przewiduje ewentualne udzielenie zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 Pzp., a cena nie może przekroczyć kwoty 100.000,00 zł netto pod warunkiem że wykonawca do wyceny przyjmie ceny, nie większe niż te jakie przyjął przy wycenie usług podstawowych, powiększone o ewentualny wskaźnik inflacji. Udzielenie zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług jest jednostronną uznaniową decyzją Zamawiającego i jest zależne od ograniczeń budżetowych

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 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 - 95 %

Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES) - waga – 5 %

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 95%

cena badanej oferty

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

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

Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 30 osób x 22 dni x 9 miesięcy = 5 940 posiłków w trakcie trwania umowy.

2) Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej: Punkty za posiadanie statusu PES oblicza się przyjmując za podstawę posiadanie statusu PES przypisując jej 5 pkt.

- S = posiadanie statusu PES 5%,

- S = posiadanie statusu innego niż PES 0%.

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu.

Łączna ilość punktów:

$C = C_0 + S$

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: Kryterium ceny i kosztu

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 95

Kryterium 2

4.3.5.) Nazwa kryterium: Koszt

4.3.6.) Waga: 5

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

4.3.11.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych, etykiet lub rachunku kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryteriów oceny ofert:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

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 Sanitarno-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 najwyższej 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;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 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 Sanitarно- 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 3 miesiące 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.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

- 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).

Pełnomocnictwo składa się, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub w formie elektronicznej kopii poświadczonej za zgodność notarialnie - w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.

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. 454-455 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;

- wystąpi konieczność zmiany sposobu rozliczania umowy, np. zmian zawartej umowy o dofinansowanie lub wytycznych dotyczących realizacji,

- Dopuszcza się skrócenie okresu realizacji uzależnione od decyzji Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020(skrócenie o max 30 % okresu) lub bieżącą sytuacją epidemiczną w Polsce. Oznacza to, że Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zakończenie trwania umowy wcześniej niż po 18 miesiącach od dnia jej zawarcia, jeżeli wynikać to będzie z decyzji Instytucji Zarządzającej lub Wojewody Kujawsko-Pomorskiego lub bieżącą sytuacją epidemiologiczną. Powyższe nie implikuje roszczeń ze strony Wykonawcy.

- 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: 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: 2023-03-30 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-03-30 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-04-28