

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby pensjonariuszy Dziennego Domu Opieki
Medycznej**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Lecznictwa Otwartego Warszawa-Targówek

1.3.) Oddział zamawiającego: SZPZLO W-T

1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 145950090

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Tykocińska 34

1.5.2.) Miejscowość: Warszawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 03-545

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa

1.5.7.) Numer telefonu: 225182641

1.5.8.) Numer faksu: 225182644

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zoztargowek.waw.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zoztargowek.waw.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby pensjonariuszy Dziennego Domu Opieki Medycznej

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4ef17260-1600-11ec-b885-f28f91688073

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

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

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

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Uruchomienie Dziennego Domu Opieki Medycznej przez SZPZLO Warszawa-Targówek

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.gov.pl/Postepowania/01ddcb85-9cca-4e1a-aa31-f727db8200c1>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie:

1. za pośrednictwem ePUAP - <https://epuap.gov.pl>, adres skrytki: /ZLOTARGOWEK/SkrytkaESP

2. przez miniPortal - <https://miniportal.uzp.gov.pl>.

3. poczty elektronicznej pod adresem: sekretariat@zoztargowek.waw.pl

We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP, TED lub ID postępowania z miniPortalu).

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1.

Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany adres email. 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).

2. 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.

3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do 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 systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z

elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza 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. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

8. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem miniPortalu, pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

9. Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ.

Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów oraz złożenia oferty nieodpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

10. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego (złożyć ofertę, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę w tym środki ochrony prawnej) akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, oraz uznaje je za wiążące.

11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie przez Wykonawcę oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z miniPortalu, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy - Prawo Zamówień Publicznych.

12. Zamawiający nie jest podmiotem odpowiedzialnym za działanie miniPortalu.

13. Pod adresem: https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja_uzytkownika_miniPortal-ePUAP.pdf znajduje się instrukcja korzystania z miniPortalu.

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:

◆◆ administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Lecznictwa Otwartego Warszawa-Targówek, ul. Tykocińska 34, 03-545 Warszawa;

◆◆ inspektorem ochrony danych osobowych u Administratora jest p. Daniel Pergoń, z którym można kontaktować się e-mailem: iod@zoztargowek.waw.pl

1. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawa środka transportu na potrzeby Dziennego Domu Opieki Medycznej”, prowadzonym w trybie podstawowym;

2. 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 (j.t. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) dalej „ustawa Pzp”;

3. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

4. 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;

5. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób

zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

6. posiada Pani/Pan:

- 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
- 3) 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 (Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- 4) 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:

- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) 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: 2/2021/ZP

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.5.) Wartość zamówienia: 328966,00 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego - usługa przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla osób uczęszczających do Dziennego Domu Opieki Medycznej przy ul. Remiszewskiej 14, 03-550 Warszawa, utworzonego w ramach projektu pn. „Uruchomienie Dziennego Domu Opieki Medycznej przez SZPZLO Warszawa-Targówek” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.

2. Miejsce realizacji dostawy: Dzienny Dom Opieki Medycznej, ul. Remiszewska 14, 03-500 Warszawa

3. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) Usługa 1 – śniadanie dla seniorów - uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej - min. 2 pełnowartościowe kanapki na 1 osobę (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, ser, szynka i inne dodatki np. serek topiony, pasty, pomidor, sałata, inne warzywa); usługa dla maksymalnie 25 osób świadczona od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).

Liczba dostaw: 418 dni x 25 osób w sumie 10 450 zestawów;

2) Usługa 2 – Obiady dla seniorów - uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej – obiad: zupa - 450 ml jedna porcja drugie danie: mięso lub ryba 150 g, ziemniaki 250 g, surówka 150 g, w przypadku placków lub pierogów porcje min. 400 g. Co najmniej 2 razy w tygodniu obiad musi być z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz z rybnym; usługa dla maksymalnie 25 osób świadczona od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).

Liczba dostaw: 418 dni x 25 osób w sumie 10 450 zestawów;

3) Usługa 3 – Podwieczorek dla seniorów – uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej – obejmujący: ciasto domowe, owoce, sałatki owocowe lub warzywne, kisiel, galaretkę owocową lub budyń; usługa maksymalnie dla 25 osób świadczona od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).

Liczba dostaw: 418 dni x 25 osób w sumie 10 450 zestawów;

Liczba dni dostaw liczona od 01.10.2021 – 31.05.2023 – 418 dni pracujących, może ulec zmianie w zależności od daty podpisania umowy.

4. Zasady świadczenia usługi:

1) Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść do: 10 450 porcji śniadania, 10 450 porcji obiadowych i 10 450 porcji podwieczorku. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy i w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego związanych z liczbą obecnych uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej każdego dnia może ulec zmniejszeniu za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności oraz nie może to stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

2) Zamawiający o zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków będzie informował Wykonawcę telefonicznie, sms lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 16:00 przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzające dokładnej liczby osób korzystających z posiłków w danym dniu.

3) Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków i ich dostawę.

4) Godziny dostarczenia posiłków:

a) śniadanie– godzina 8.30

b) obiad– godzina 13.00

c) podwieczorek– godzina 16.30.

Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie obiadów razem z podwieczorkami.

5) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku dań mięsnych wyklucza się używania mięsa przetworzonego (mielonka,) produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosołowe, 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). Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów.

6) Pierwszy jadłospis (opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów), na pierwsze 10 dni świadczenia usług Wykonawca dostarcza przed podpisaniem umowy, następne jadłospisy Wykonawca ma obowiązek dostarczania na następny tydzień, najdalej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień Zamawiającemu. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.

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

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

9) Wykonawca zobowiązuje się:

- a) 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 (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
 - b) posiadać pomieszczenia spełniające wymagania rozporządzenia 852/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. Dz.U. UE. 139 z 30.04.2004 r. ze zmianami oraz posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji sanitarnej w zakresie przygotowania posiłków od surowca oraz usług cateringowych.
 - c) 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.
 - d) odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
- 10) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczane żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
- 11) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 13) 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, zapisów 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.
- 14) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 15) Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.

5. Zobowiązania Wykonawcy

- 1) Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
- 3) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych.
- 4) Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - a) przygotowywać, dowozić, podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - b) dostarczać posiłki najpóźniej na 10 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
 - c) dostarczać własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z przepisami prawa (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich żywionym) oraz jakości przewożonych potraw;

- d) estetycznie podawać posiłki;
- e) zapewnić pracowników w liczbie zapewniającą sprawną obsługę;
- f) zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody; nie dopuszcza się stosowania jednorazowych pojemników zgodnie z zapisami tzw. „dyrektywy plastikowej”;
- g) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, myć i wyparzać naczynia i termosy transportowe (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca);
- h) świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- i) przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ;

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-05-31

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. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

1) A - Cena - 60%

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przy kryterium „cena” wynosi 60.

Liczba punktów przyznana ofercie w kryterium cena zostanie obliczona wg wzoru:
cena najniższa

$A = \frac{\text{cena oferty badanej}}{\text{cena najniższa}} \times 100 \times 60\%$

cena oferty badanej

Wyniki będą zaokrąglane do 2 miejsc po przecinku (od 5 w górę).

2) B – Doświadczenie w żywieniu zbiorowym mające znaczący wpływ na jakość wykonanego zadania – 40%

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przy kryterium „Doświadczenie w żywieniu zbiorowym mające znaczący wpływ na jakość wykonanego zadania” -wynosi 40.

Gdy Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie:

- Do 6 miesięcy (włącznie) - otrzyma 0 punktów
- Od 7 do 12 miesięcy (włącznie) - otrzyma 20 punktów
- 13 miesięcy i więcej - otrzyma 40 punktów

Ocena łączna $X = A + B$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie w żywieniu zbiorowym mające znaczący wpływ na jakość wykonanego zadania

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. Zgodnie z przepisem art. 57 ustawy Pzp o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

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 nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 1 (jedno) świadczenie polegające na dostawie przedmiotu zamówienia w dowolnej formie zakupu, o wartości co najmniej 150 000 zł. brutto.

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) wykaz usług i dostaw wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 1 (jednej) realizacji przedmiotu zamówienia w dowolnej formie zakupu o wartości co najmniej 150 000,00 PLN brutto, wraz z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana oraz załączeniem dowodów określających czy ta usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy - Załącznik nr 3 do SWZ.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w niniejszej SWZ według załącznika nr 2 do SWZ.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

Gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy.

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 do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w pkt. XX.2.1 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.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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 możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 ustawy Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie**SEKCJA VIII – PROCEDURA****8.1.) Termin składania ofert: 2021-09-27 12:00**

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-09-27 12:30

8.4.) Termin związania ofertą: 60 dni