

Oznaczenie sprawy: OPS-ZP.321.11.2022

nr kor.:

**Ośrodek Pomocy Społecznej
OGŁASZA**

postępowanie o wartości szacunkowej PONIŻEJ 750 000 euro na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 359 pkt 2) ustawy Pzp w trybie podstawowym - wariant I (bez negocjacji) pod nazwą **(2) Przygotowywanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy DDPS Gliwice ul.Kozielska 71 i Dziennego Domu „Senior +” Gliwice ul.Partyzantów 30**

Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: 10-05-2022

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

(2) Przygotowywanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy DDPS Gliwice ul. Kozielska 71 i Dziennego Domu „Senior +” Gliwice ul. Partyzantów 30

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003451973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Górnych Wałów 9

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32/335 97 00

1.5.8.) Numer faksu: 32/230 80 27

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@ops.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://opsgliwice.pl/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

(2) Przygotowywanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy DDPS Gliwice ul. Kozielska 71 i Dziennego Domu „Senior +” Gliwice ul. Partyzantów 30

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8e059ed1-d040-11ec-9ed6-82024ae9c4d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00151375/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-05-10 13:01

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00018662/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Usługa cateringowa dla DDPS i Dziennego Domu Senior+

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://ops.bip.gliwice.eu/zamowieniaPubliczne>

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) 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) 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”,

3) 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 <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> oraz Warunkach k o r z y s t a n i a z e l e k t r o n i c z n e j p l a t f o r m y u s ł u g a d m i n i s t r a c j i p u b l i c z n e j (e P U A P) <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>,

4) maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB,

5) 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.

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): Informacja w rozdziale 27. SWZ

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: OPS-ZP.321.11.2022

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

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych

(jednej porcji):

I. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego

(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

- zupa mleczna 250 ml

II. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 100 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g
- serek topiony 50 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 1 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki - na ciepło 3 szt.

III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

IV. HERBATA owocowa/czarna - 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Pieczyno codziennie świeże.

Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół)

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień - Herbata x 4/tydzień

Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

I. ZUPA: 400 ml

II. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż, kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba - filet bez ości 125 g (waga bez panierki)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki, pierogi, gołąbki, kopytka, placki ziemniaczane, racuchy, knedle (farsz-mięsny, warzywny, owoc) 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, spaghetti 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie 125 g
- jajka 2 szt
- sos - jasny, ciemny, grzybowy, koperkowy, pomidorowy 40 ml

III. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę

V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsny/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych)

1 x w tygodniu obiad półmięsny - gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych

3. Podwieczorek:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka, sałatka owocowa min. 200g
- , koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml

Dodatkowo:

- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

(w/w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

4. Pozostałe:

I. Przygotowanie i dostarczanie 60 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.

- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczerek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczerek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.

- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków
- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywnościowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztucze wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztucze wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

ŚNIADANIE 7:30 - 8:00

OBIAD 12:30 - 13:00

MAX. ILOŚĆ PORCJI 30

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15 w każdej z placówek.

ŚNIADANIE 7:30 - 8:00

OBIAD 12:30 - 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI 15

II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

1. Temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy - min. 75 st. C

- surówki, sałatki - od 40 st.C do 60 st.C

- nabiał - od 40 st.C do 60 st.C

- warzywa, owoce - w zależności od rodzaju, od 40oC do 60oC lub temp. otoczenia,

- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) - min. 63oC

2. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza - kisiel, budyń, galaretka).

3. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.

4. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).

5. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.

IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

V. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczętką dietetyka.

VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejanemu potraw.

VII. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

VIII. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywnościowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztucze jednorazowego użytku. Cena opakowania oraz sztuczków jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu

stanu epidemii. *

Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.

Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywienia obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztucze wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

XII. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

XIII. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

XIV. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.

XV. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

XVI. Zamawiający dokonywać będzie kontroli

XVII. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:

a) przygotowywania posiłków;

b) dostarczania posiłków.

* zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii

CAŁKOWITY Szczegółowy opis w całości znajduje się w SWZ.

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: Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryteriów oceny.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie zawodowe dietetyka

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość od punktu produkcji do punktu odbioru

4.3.6.) Waga: 20

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

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu " Senior +" przy ul. Partyzantów 30

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych

(jednej porcji):

I. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

- zupa mleczna 250 ml

II. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g

- wędliny kanapkowe 50 g

- salceson 100 g

- pasztet 80 g

- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g

- serek topiony 50 g

- ser żółty 50 g

- ser biały 80 g

- jajko 1 szt.

- dżem 80 g

- parówki, serdelki - na ciepło 3 szt.

III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

IV. HERBATA owocowa/czarna - 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Pieczywo codziennie świeże.

Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół)

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień - Herbata x 4/tydzień

Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

I. ZUPA: 400 ml

II. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g

- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)

- ryba - filet bez ości 125 g (waga bez panierki)

- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle (farsz-mięsny,warzywny,owoc) 300 g

- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu

- bigos, fasolka po bretońsku, spaghetti 300 g (min.60 g mięsa)

- śledź w śmietanie 125 g

- jajka 2 szt

- sos - jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml

III. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę

V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsny/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych)

1 x w tygodniu obiad półmięsny - gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser,

jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

3. Podwieczorek:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka, sałatka owocowa min. 200g
- , koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml

Dodatkowo:

- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

(w/w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

4. Pozostałe:

I. Przygotowanie i dostarczanie 30 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu "Senior +" przy ul. Partyzantów 30 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.

- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.

- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków

- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywnościowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztucze wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztucze wg. stawki podanej w formularzu cenowym

ŚNIADANIE 7:30 - 8:00

OBIAD 12:30 - 13:00

MAX. ILOŚĆ PORCJI 30

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15 w każdej z placówek.

ŚNIADANIE 7:30 - 8:00

OBIAD 12:30 - 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI 15

II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

1. Temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy - min. 75 st.C
- surówki, sałatki - od 40 st.C do 60 st.C
- nabiał - od 40 st.C do 60 st.C
- warzywa, owoce - w zależności od rodzaju, od 40 st.C do 60 st.C lub temp. otoczenia,
- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) - min. 63 st.C

2. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza - kisiel, budyń, galaretka).

3. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.

4. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).

5. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.

IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

V. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania,

składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczęcią dietetyka.

VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejanemu potraw.

VII. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

VIII. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywienia Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztuczne jednorazowego użytku. Cena opakowania oraz sztuczków jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu stanu epidemii. *

Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.

Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywienia obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztuczne wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

XII. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

XIII. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.

XIV. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.

XV. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

XVI. Zamawiający dokonywać będzie kontroli

XVII. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:

a) przygotowywania posiłków;

b) dostarczania posiłków.

* zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii

CAŁKOWITY Szczegółowy opis w całości znajduje się w SWZ.

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: Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryteriów oceny.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie zawodowe dietetyka

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość od punktu produkcji do punktu odbioru

4.3.6.) Waga: 20

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym- Określenie warunku:

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.

2. Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów- Określenie warunku:

O zamówienie mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do prowadzenia żywienia zbiorowego.

3. Sytuacja finansowa lub ekonomiczna- Określenie warunku: O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, których sytuacja ekonomiczna i finansowa pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania przez cały okres trwania umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł .

4. Zdolność techniczna lub zawodowa- Określenie warunku:

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie, które pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia.

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają potencjał techniczny który pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia:

1) Wykonawca musi dysponować lokalem spełniającym wymogi sanitarno- higieniczne, dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego,

2) Wykonawca musi dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport gotowych posiłków.

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia, m.in. dietetyk który będzie uczestniczył w wykonaniu zamówienia i będzie odpowiedzialny za przygotowywanie jadłospisów, posiada kwalifikacje do zapewnienia wysokiego poziomu świadczonej usługi, tj. m.in. wykształcenie kierunkowe. Na potwierdzenie należy dołączyć dyplom lub inny dokument potwierdzający wykształcenie.

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: SKŁADANE WRAZ Z OFERTĄ:

• oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o treści ZAŁĄCZNIKA NR 2 do SWZ,

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej). Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału

w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.

- zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów. Przykładowy wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby stanowi ZAŁĄCZNIK NR 10 do SWZ.

SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sadowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzona nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast powyższego dokumentu składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem,

- oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust 1 pkt 5 ustawy pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej o treści ZAŁĄCZNIKA NR 5 do SWZ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej

- oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp o treści ZAŁĄCZNIKA NR 3 do SWZ

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: SKŁADANE WRAZ Z OFERTĄ:

- oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o treści ZAŁĄCZNIKA NR 2 do SWZ,

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej). Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.

- zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów. Przykładowy wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby stanowi ZAŁĄCZNIK NR 10 do SWZ.

SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO:

- dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną tego ubezpieczenia

określona przez zamawiającego. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może złożyć wymaganych przez zamawiającego podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w niniejszym tiret wykonawca składa inne podmiotowe środki dowodowe, które w wystarczający sposób potwierdzają spełnianie opisanego warunku

- dokumenty potwierdzające wykształcenie kierunkowe dietetyka.
- wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami o treści ZAŁĄCZNIKA NR 9 do SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

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 umowy bez przeprowadzenia odrębnego postępowania o udzielenie zamówienia we wskazanych niżej przypadkach i pod następującymi warunkami:

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą dopuszczalne w granicach unormowania art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych. Warunki dot. zmiany umowy opisane są w załączniku nr 7 do SWZ- Wzór umowy

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: 2022-05-18 11:00

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 <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-05-18 11:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-06-16

Inspektor ds. zamówień publicznych

10-05-2022 r. Monika Paluch

Dyrektor Jednostki

10-05-2022 r. Brygida Jankowska