

Oznaczenie sprawy: OPS-ZP.321.10.2022

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
**Zapewnienie gorących posiłków osobom objętym pomocą przez Ośrodek Pomocy Społecznej
na terenie miasta Gliwice**

Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: 19-05-2022

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Zapewnienie gorących posiłków osobom objętym pomocą przez Ośrodek Pomocy Społecznej na terenie miasta Gliwice

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:

Zapewnienie gorących posiłków osobom objętym pomocą przez Ośrodek Pomocy Społecznej na terenie miasta Gliwice

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bfad1298-d5aa-11ec-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00167260/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-05-19 11:02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00018662/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Zapewnienie gorących posiłków

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.321.10.2022

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: 6

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

Część I - Śródmieście

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022r.) do 31.12.2023r.

2. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym w rejonie ulic:

Lp. Śródmieście

1. A. Mickiewicza

2. B. Prusa

3. Daszyńskiego

4. Długa

5. F. Chopina

6. Górnych Wałów

7. J. Długosza

8. J. Lompy
9. J. Słowackiego
10. J. Wieczorka
11. Jana III Sobieskiego
12. Jana Pawła II
13. K. Miarki
14. Kazimierza Wielkiego
15. Księcia Ziemowita
16. L. Solskiego
17. Lelewela
18. Malinowskiego
19. Na Skarpie
20. Nowy Świat
21. Oleśnickiego
22. Raclawicka
23. Stalmacha
24. Świętokrzyska
25. T. Kościuszki
26. W. Łokietka
27. Zawiszy Czarnego
28. Zygmunta Starego

3. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy 34629 a po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje z tego tytułu roszczenie finansowe.

4. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 24240 posiłków.

5. Zamawiający będzie uiszczał opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną.

6. Posiłki będą wydawane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków wraz z indywidualnymi kartami obecności, przekazywanymi na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista z kartami przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.

7. Wydawanie posiłku następuje na podstawie dokumentu ze zdjęciem wyłącznie osobom uprawnionym i każdorazowo potwierdzone podpisem tej osoby.

8. Każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisu wpisuje "nieobecny".

9. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia co najmniej 1 dzień roboczy przed dniem wydania pierwszego posiłku w formie elektronicznej wraz z indywidualną kartą obecności.

10. W przypadku uchylenia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.

11. Posiłki będą wydawane codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 16:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowe wolne określone w art. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku, bez możliwości zamiany posiłku na gotówkę.

12. Wykonawca posiada potencjał techniczny, który pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno–higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego.

13. Powierzchnia lokalu zapewnia ustawienie na 20 miejsc umożliwiających jednoczesne spożywanie posiłków.

14. Lokal musi być ogrzany, wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt a w szczególności: niezbędną zastawę stołową, stoły z krzesłami zapewniając odpowiednie warunki do spożycia posiłku w pozycji siedzącej oraz miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży.

15. Lokal musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości miejsc siedzących zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych służb, jednocześnie zapewniając możliwość skorzystania z konsumpcji posiłku wszystkim osobom skierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach bez dodatkowych kosztów.

17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia

25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. 18. Posiłki muszą być sporządzane z świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:

a) zupa, sosy – min. 75 kJ

b) dania mięsne, półmięsne i bezmięsne – min. 63 kJ

19. Posiłki muszą być zróżnicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.

20. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:

a) mięsnego 3 razy w tygodniu,

b) półmięsnego np. pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,

c) bezmięsnego np. ryba, jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,

d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kiełbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.

* lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia, pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi zbiorowego żywienia a także do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o próbach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom, nieodebrania przez dwa dni z rzędu posiłku oraz zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.

23. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udostępnić ich na każde żądanie.

24. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego wraz z sztućcami na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.

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

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-12-31

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmięsnego na mięsne

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

Część II - Zatorze

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022r.) do 31.12.2023r.

2. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym w rejonie ulic:

Lp. Zatorze

1. Bł. Czesława
2. Chałubińskiego
3. Częstochowska
4. Franciszkańska
5. G. Piramowicza
6. Gdańska
7. Hutnicza
8. J. Mitręgi
9. Jagiellońska
10. Królewskiej Tamy
11. Królowej Jadwigi
12. Krzywa
13. Modrzejewskiej
14. Odlewników
15. Olszynki
16. Paulińska
17. Piwna
18. Przewozowa
19. Robotnicza
20. S. Konarskiego
21. S. Kostki
22. Sportowa
23. Szara
24. Szczepanowskiego
25. Św. Cecylii
26. Św. Anny
27. W. Pola
28. Zabrska
29. Zimnej Wody

3. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy 24195 a po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje z tego tytułu roszczenie finansowe.

4. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 16937 posiłków.

5. Zamawiający będzie uiszczał opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną.

6. Posiłki będą wydawane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków wraz z indywidualnymi kartami obecności, przekazywanymi na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista z kartami przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.

7. Wydawanie posiłku następuje na podstawie dokumentu ze zdjęciem wyłącznie osobom uprawnionym i każdorazowo potwierdzone podpisem tej osoby.

8. Każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisu wpisuje "nieobecny".

9. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia co najmniej 1 dzień roboczy przed dniem wydania pierwszego posiłku w formie elektronicznej wraz z indywidualną kartą obecności.

10. W przypadku uchylecia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.

11. Posiłki będą wydawane codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 16:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowo wolne określone w art. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku, bez możliwości zamiany posiłku na gotówkę.

12. Wykonawca posiada potencjał techniczny, który pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego.

13. Powierzchnia lokalu zapewnia ustawienie na 20 miejsc umożliwiających jednoczesne spożywanie

posiłków.

14. Lokal musi być ogrzany, wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt a w szczególności: niezbędną zastawę stołową, stoły z krzesłami zapewniając odpowiednie warunki do spożycia posiłku w pozycji siedzącej oraz miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży.

15. Lokal musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości miejsc siedzących zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych służb, jednocześnie zapewniając możliwość skorzystania z konsumpcji posiłku wszystkim osobom skierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach bez dodatkowych kosztów.

17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.

18. Posiłki muszą być sporządzane z świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:

a) zupa, sosy – min. 75 °C

b) dania mięsne, półmięsne i bezmięsne – min. 63 °C

19. Posiłki muszą być zróżnicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.

20. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:

a) mięsnego 3 razy w tygodniu,

b) półmięsno np. pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,

c) bezmięsno np. ryba, jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,

d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kiełbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.

* lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia, pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi zbiorowego żywienia a także do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o próbach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom, nieodebrania przez dwa dni z rzędu posiłku oraz zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.

23. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udostępnić ich na każde żądanie.

24. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego wraz z sztućcami na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.

25. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 70 000 zł (słownie: siedemdziesiąt tysięcy zł).

26. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży Zamawiającemu kserokopię polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

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

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-12-31

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmiesnego na miesne

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 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część III - Łabędy

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022r.) do 31.12.2023r.

2. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym w rejonie ulic:

Lp. Łabędy

1. Anny Jagiellonki

2. Bolesława Chrobrego

3. Fabryczna

4. gen. A. Zawadzkiego

5. Główna

6. J. I. Kraszewskiego

7. Kwiatowa

8. Mechaników

9. Metalowców

10. Miła

11. Nad Kanałem

12. Nałkowskiej

13. Niepodległości

14. Oświęcimska

15. P. Gojawiczyńskiej

16. Piękna

17. Radosna

18. Spokojna

19. St. Jaracza

20. Stolarska

21. Strzelców Bytomskich

22. Wasilewskiej

23. Wierzbowa

24. Władysława Jagiełły

3. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy 12640 a po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje mu z tego tytułu roszczenie finansowe.

4. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 8848 posiłków.

5. Zamawiający będzie uiszczal opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną.

6. Posiłki będą wydawane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków wraz z indywidualnymi kartami obecności, przekazywanymi na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista z kartami przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.

7. Wydawanie posiłku następuje na podstawie dokumentu ze zdjęciem wyłącznie osobom uprawnionym i każdorazowo potwierdzone podpisem tej osoby.

8. Każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisu wpisuje "nieobecny".

9. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia co najmniej 1 dzień roboczy przed dniem wydania pierwszego posiłku w formie elektronicznej wraz z indywidualną kartą obecności.

10. W przypadku uchylenia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.

11. Posiłki będą wydawane codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 16:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowo wolne określone w art. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku, bez możliwości zamiany posiłku na gotówkę.

12. Wykonawca posiada potencjał techniczny, który pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno–higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego.

13. Powierzchnia lokalu zapewnia ustawienie na 20 miejsc umożliwiających jednoczesne spożywanie posiłków.

14. Lokal musi być ogrzany, wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt a w szczególności: niezbędną zastawę stołową, stoły z krzesłami zapewniając odpowiednie warunki do spożycia posiłku w pozycji siedzącej oraz miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży.

15. Lokal musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości miejsc siedzących zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych służb, jednocześnie zapewniając możliwość skorzystania z konsumpcji posiłku wszystkim osobom skierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach bez dodatkowych kosztów.

17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.

18. Posiłki muszą być sporządzane ze świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:

a) zupa, sosy – min. 75 °C

b) dania mięsne, półmięsne i bezmięsne – min. 63°C

19. Posiłki muszą być zróżnicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.

20. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:

a) mięsnego 3 razy w tygodniu,

b) półmięsnego np. pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,

c) bezmięsnego np. ryba, jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,

d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kielbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.

* lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia, pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi zbiorowego żywienia a także do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o próbach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom, nieodebrania przez dwa dni z rzędu posiłku oraz zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.

23. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udostępnienie ich na każde żądanie.

24. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego wraz z sztućcami na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.

25. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 70 000 zł (słownie: siedemdziesiąt tysięcy zł).

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

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-12-31

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmiesnego na miesne

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 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część IV - Sośnica

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022r.) do 31.12.2023r.

2. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym w rejonie ulic:

Lp. Sośnica

1. A. Stabika

2. Beskidzka

3. Bieszczadzka

4. Bracka

5. Chodźki

6. Drzymały

7. Dzionkarzy

8. Gankowa

9. Głogowska

10. Gromadzka

11. J. Bema

12. J. Kasprowicza

13. Jedności

14. Jesienna

15. Karola Goduli

16. Karpacka

17. Ks. A. Korczoka

18. Limanowskiego

19. Mikołaja Reja

20. Młodego Górnika

21. Młodopolska

22. Młodzieżowa

23. Nadbrzeżna

24. Niedurnego

25. Odrowążów

26. Pogodna

27. Poznańska

28. Przedwiośnie

29 Przyszłości

30 Pusta

31 Reymonta

32 S. Staszica

33 S. Żeromskiego

- 34 Skarbnika
- 35 Sołtysia
- 36 Sołtysia
- 37 Sudecka
- 38 Szczęść Boże
- 39 Sztygarska
- 40 Szybowa
- 41 Św. Michała
- 42 Tatrzańska
- 43 Tylna
- 44 Wawelska
- 45 Węglowa
- 46 Wielicka
- 47 Wiślana
- 48 Wł. Sikorskiego
- 49 Wodna
- 50 Wschodnia
- 51 Związkowa

3. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy 14627 a po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje z tego tytułu roszczenie finansowe.

4. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 10239 posiłków.

5. Zamawiający będzie uiszczal opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną.

6. Posiłki będą wydawane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków wraz z indywidualnymi kartami obecności, przekazywanymi na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista z kartami przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.

7. Wydawanie posiłku następuje na podstawie dokumentu ze zdjęciem wyłącznie osobom uprawnionym i każdorazowo potwierdzone podpisem tej osoby.

8. Każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisuje "nieobecny".

9. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia co najmniej 1 dzień roboczy przed dniem wydania pierwszego posiłku w formie elektronicznej wraz z indywidualną kartą obecności.

10. W przypadku uchylenia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.

11. Posiłki będą wydawane codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 16:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowe wolne określone w art. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku, bez możliwości zamiany posiłku na gotówkę.

12. Wykonawca posiada potencjał techniczny, który pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno–higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego.

13. Powierzchnia lokalu zapewnia ustawienie na 20 miejsc umożliwiających jednoczesne spożywanie posiłków.

14. Lokal musi być ogrzany, wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt a34 w szczególności: niezbędną zastawę stołową, stoły z krzesłami zapewniając odpowiednie35 warunki do spożycia posiłku w pozycji siedzącej oraz miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży.

15. Lokal musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości miejsc siedzących zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych służb, jednocześnie zapewniając możliwość skorzystania z konsumpcji posiłku wszystkim osobom skierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach bez dodatkowych kosztów.

17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.

18. Posiłki muszą być sporządzane z świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:

a) zupa, sosy – min. 75   

b) dania mięsne, półmięsne i bezmięsne – min. 63  

19. Posiłki muszą być zróznicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.

20. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:

a) mięsnego 3 razy w tygodniu,

b) półmięsnego np. pierogi z mięsem,  azanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,

c) bezmięsnego np. ryba, jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,

d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkł dka (kielbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.

* lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia, pobierania p berek posiłków we wlasnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi zbiorowego żywienia a także do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o p bach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom, nieodebrania przez dwa dni z rz du posiłku oraz zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.

23. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udost pniecie ich na każde żądanie.

24. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki

za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego wraz z sztucami na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.

25. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 70 000 zł (słownie: siedemdziesiąt tysięcy zł).

CAŁKOWITY Szczegółowy opis w cał ci 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

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-12-31

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmięsnego na mięsne

4.3.6.) Waga: 20

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część V - Dowóz

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022 r.) do 31.12.2023 r.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.
3. Posiłki muszą być sporządzane z świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:
 - a) zupa, sosy – min. 75 kcal
 - b) dania mięsne – min. 63 kcal
4. Posiłki muszą być zróżnicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.
5. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:
 - a) mięsnego 3 razy w tygodniu,
 - b) półmięsnego np. pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,
 - c) bezmięsnego np. jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,
 - d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kielbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.
- * lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie
6. Posiłki będą dostarczane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków wraz z indywidualnymi kartami obecności, przekazywanymi na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista z kartami przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.
7. Posiłki będą dostarczane osobom uprawnionym bezpłatnie do miejsca zamieszkania transportem Wykonawcy a wydanie posiłku musi być każdorazowo potwierdzone podpisem osoby uprawnionej.
8. Każdorazowo po zakończeniu rozwożenia posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisu wpisuje "nieobecny".
9. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o próbach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom możliwości pobierania gorących posiłków oraz o nieodbieraniu przez dwa dni posiłków przez osobę uprawnioną.
10. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia co najmniej 1 dzień roboczy przed dniem wydania pierwszego posiłku w formie elektronicznej wraz z indywidualną kartą obecności.
11. W przypadku uchylenia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający prześle Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.
12. Posiłki będą dowożone codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 15:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowo wolne określone w art. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku bez możliwości zamiany na gotówkę.
13. W ramach realizacji przedmiotu umowy należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
14. Dowożone posiłki muszą być podane w jednorazowych naczyniach spełniających normy określone w przepisach dotyczących żywienia.
15. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy – 33704. Po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje mu z tego tytułu roszczenie finansowe.
16. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 23592.
17. Zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.
18. Zamawiający będzie uiszczal opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną. Liczba posiłków określona w pkt 15 jest szacunkowa, może ulegać zwiększeniu w trakcie realizacji zamówienia, co nie spowoduje konsekwencji finansowych dla Zamawiającego i odszkodowawczych dla Wykonawcy.
19. Miesięczne rozliczenie wydanych posiłków musi zawierać wyodrębnione koszty posiłku i dowozu.
20. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
21. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.
22. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udostępnić ich na każde żądanie.
23. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 70 000 zł (słownie:

siedemdziesiąt tysięcy zł).

24. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży Zamawiającemu kserokopię polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

25. Wykonawca ma obowiązek po każdorazowym odnowieniu polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, w terminie 14 dni kalendarzowych.

26. W przypadku nie odnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony, Zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy.

27. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie stanowi odstąpienie z przyczyn zawnionych przez Wykonawcę.

28. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:

1) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia prace związane z wykonaniem wszystkich czynności związanych z:

a) przygotowaniem

b) oraz dostarczaniem posiłków,

które polegają na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks pracy.

2) W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę /Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania przekazania przez Wykonawcę:

a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,

b) oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy/Dalszego Podwykonawcy

o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,

c) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika w zakresie niezbędnym do potwierdzenia istnienia stosunku pracy

tj. bez danych objętych ochroną prywatności,

d) innych wskazanych przez Zamawiającego dokumentów, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres jego obowiązków.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę.

4) W trakcie realizacji przedmiotu umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym w wezwaniu, a jeśli termin nie zostanie wyznaczony - w terminie 5 dni roboczych od przekazania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody, o których mowa w pkt. 28 ppkt. 2.

5) Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca zatrudni osoby wykonujące czynności wskazane powyżej na cały okres wykonywania tych czynności w trakcie realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca jest zobowiązany

do zatrudnienia od następnego dnia po ustaniu stosunku pracy innej osoby na to samo stanowisko pracy. Jednocześnie w dniu rozpoczęcia pracy przez nowo zatrudnioną osobę Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu aktualne oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę wszystkich osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, o których mowa w pkt. 28 ppkt. 1.

6) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/ Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w § 7. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

7) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-12-31

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmiesnego na miesne

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 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część VI - Schronisko

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.07.2022 r.) do 30.04.2023r.
2. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym nie dalej niż 2 km od schroniska dla osób bezdomnych prowadzonego przez Towarzystwo Pomocy im Św. Brata Alberta w Gliwicach ul. Br. Alberta 63. Trasa ustalana na podstawie najkrótszej odległości po drogach pieszych, liczonej w kilometrach- należy dołączyć wydruk z mapy Google.
3. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy 19305 a po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej ilości posiłków i nie przysługuje z tego tytułu roszczenie finansowe.
4. Minimalna liczba posiłków w trakcie trwania umowy wynosi 14707 posiłków.
5. Zamawiający będzie uiszczal opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną.
6. Posiłki będą wydawane na podstawie przekazanej przez Zamawiającego imiennej listy osób uprawnionych do korzystania z posiłków, przekazywanej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem miesiąca, w którym nastąpi żywienie. Lista przekazywana będzie za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP lub zakodowanego emaila.
7. Wydawanie posiłku następuje na podstawie dokumentu ze zdjęciem wyłącznie osobom uprawnionym i każdorazowo potwierdzone podpisem tej osoby na liście obecności.
8. Każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków w przypadku nieobecności osoby uprawnionej Wykonawca w miejscu podpisu wpisuje "nieobecny".
9. W przypadku przyznania posiłków w trakcie miesiąca Zamawiający będzie dokonywał zgłoszenia w formie elektronicznej.
10. W przypadku uchylenia decyzji uprawniającej do korzystania z posiłków Zamawiający prześle Wykonawcy pisemną informację o wstrzymaniu wydawania posiłku dla wskazanej osoby niepóźniej niż do godziny 9.00 w dniu wydania posiłków w formie elektronicznej.
11. Posiłki będą wydawane codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, w godzinach 11:00 – 16:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00. W dni ustawowe wolne określone w art. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku, bez możliwości zamiany posiłku na gotówkę.
12. Wykonawca posiada potencjał techniczny, który pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego

do prowadzenia żywienia zbiorowego.

13. Powierzchnia lokalu zapewnia ustawienie na 40 miejsc umożliwiających jednocześnie spożywanie posiłków.

14. Lokal musi być ogrzany, wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt a w szczególności: niezbędną zastawę stołową, stoły z krzesłami zapewniając odpowiednie warunki do spożycia posiłku w pozycji siedzącej oraz miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży.

15. Lokal musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości miejsc siedzących zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych służb, jednocześnie zapewniając możliwość skorzystania z konsumpcji posiłku wszystkim osobom skierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach bez dodatkowych kosztów.

17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.

18. Posiłki muszą być sporządzane z świeżych i pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, zapewniać nie mniej niż 850 kcal o temperaturze właściwej:

a) zupa, sosy – min. 75 kJ

b) dania mięsne, półmięsne i bezmięsne – min. 63 kJ

19. Posiłki muszą być zróżnicowane, a poszczególne potrawy mogą powtarzać się po 14 dniach kalendarzowych.

20. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego:

a) mięsnego 3 razy w tygodniu,

b) półmięsnego np. pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem raz w tygodniu,

c) bezmięsnego np. ryba, jajka kopytka, placki ziemniaczane raz w tygodniu,

d) gorącej zupy w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kielbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej – dwa razy w tygodniu.

* lub wg ocenianego kryterium zaproponowanego w ofercie

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia, pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi zbiorowego żywienia a także do dostarczania w każdy piątek jadłospisu z określeniem szacunkowej wartości kalorycznej posiłków na następny tydzień.

22. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadamiania Ośrodka o próbach zamiany gorącego posiłku na gotówkę lub odsprzedania innym osobom, nieodebrania przez dwa dni z rzędu posiłku oraz zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS w Gliwicach.

23. W przypadku żądania przez Zamawiającego dokumentów umożliwiających dokonanie kontroli należytego realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest udostępnić ich na każde żądanie.

24. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego wraz z sztućcami na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.

25. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 70 000 zł (słownie: siedemdziesiąt tysięcy zł).

26. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży Zamawiającemu kserokopię polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

27. Wykonawca ma obowiązek po każdorazowym odnowieniu polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, w terminie 14 dni kalendarzowych.

28. W przypadku nie odnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony, Zamawiający może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy.

29. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie stanowi odstąpienie z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę.

30. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:

1) 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.: przygotowywania posiłków;

2) W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę /Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania przekazania przez Wykonawcę:

- a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - b) oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy/Dalszego Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - c) poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika w zakresie niezbędnym do potwierdzenia istnienia stosunku pracy tj. bez danych objętych ochroną prywatności,
 - d) innych wskazanych przez Zamawiającego dokumentów, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres jego obowiązków.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę.
- 4) W trakcie realizacji przedmiotu umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym w wezwaniu, a jeśli termin nie zostanie wyznaczony - w terminie 5 dni roboczych od przekazania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody, o których mowa w pkt. 30 ppkt. 2).

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

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-04-30

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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana zupy na danie obiadowe mięsne

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: zamiana dania bezmiesnego na miesne

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 ubiegać się 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 70 000,00 zł .

4. Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunku:

Część od I do IV oraz część VI

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, których potencjał techniczny pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego, posiadający personel pozwalający na prawidłowa realizację zamówienia.

Część V

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, których potencjał techniczny pozwoli na prawidłowe wykonanie zadania tj. dysponuje lokalem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dopuszczone przez organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego, posiadający personel pozwalający na prawidłowa realizację zamówienia oraz posiada pojazd mający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego).

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: DOKUMENTY 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 9 do SWZ.

DOKUMENTY 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 sad, 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: DOKUMENTY 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 9 do SWZ.

DOKUMENTY 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.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Część VI

WYDRUK Z MAPY GOOGLE - określający trasę jaka będzie do pokonania po drogach dla pieszych od schroniska do miejsca wydawania posiłków. Trasa liczona powinna być w kilometrach lub innych jednostkach miary z jednoczesnym przeliczeniem na kilometry.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak

5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:

Jeżeli Wykonawca nie złoży wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający jednokrotnie wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym przez siebie terminie.

Zamawiający może zadać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych.

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: 2022-05-27 09:00

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: 2022-05-27 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-06-25

Starszy Inspektor ds. Zamówień
Publicznych

19-05-2022 r. Ewa Kaczyńska

Dyrektor Jednostki

19-05-2022 r. Brygida Jankowska

data oraz imię i nazwisko osoby upoważnionej

data oraz imię i nazwisko osoby udostępniającej ogłoszenie