

Oznaczenie sprawy: OPS-ZP.321.9.2025

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 **2025 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach**

Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: 23-05-2025

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

2025 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

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: 32/32 335 96 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:

2025 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-37a7fa54-6f56-4ca7-bfeb-bb2640b18980

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00037862/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.5 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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-37a7fa54-6f56-4ca7-bfeb-bb2640b18980>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej :
<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-37a7fa54-6f56-4ca7-bfeb-bb2640b18980>

1) w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod

adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

2) Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: ops@ops.gliwice.eu (nie dotyczy składania ofert)

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

udział w postępowaniu musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”,

2) przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania,

3) sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych,

4) dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie, wskazane w rozdziale "Dokumenty lub oświadczenia, składane w toku postępowania o zamówienie publiczne" oraz "Opis sposobu przygotowania i składania oferty" niniejszej specyfikacji, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (KIR), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. Ponadto, do kompresji (zmniejszenia objętości) dokumentów elektronicznych Zamawiający dopuszcza również możliwość przekazywania dokumentów w formacie ".rar", natomiast do danych zawierających informacje graficzną - format ".bmp".

Preferowane przez Zamawiającego formaty:

a) danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .odt, .ods, .xls, .xlsx, .jpg (.jpeg);

b) kompresji dokumentów elektronicznych: .zip, .7z.

W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania,

5) informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w pkt 4) i przekazuje się jako załącznik, lub

b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, np. w treści wiadomości e-mail (nie dotyczy składania ofert) lub w treści "Formularza do komunikacji",

6) jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnice przedsiębiorstwa” – dotyczy zarówno etapu składania ofert oraz dokumentów/oświadczeń składanych w toku postępowania o zamówienie publiczne.

Szczegółowe informacje zawarte są w rozdziale 12. SWZ "Informacje o środkach komunikacji elektronicznej".

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 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.321.9.2025

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

CZĘŚĆ I

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

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

1.1.PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa – pszenne, razowe, żytnie - proporcje do uzgodnienia, (3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna + płatki ,ryż, makaron, kasza, zacierka, 250 ml

1.2.DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka, wędliny kanapkowe 50 g
- salceson, pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna ,mięsna, serowa itp.) 100 g
- jajecznica, sałatka, galaretka 100 g
- serek topiony, ser biały 80 g
- ser żółty 50 g
- jajko 2 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki ,kielbaski na ciepło 3 szt.

1.3.MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

1.4.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 (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.

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

1x 2 tygodnie śniadanie w formie gdzie pieczywo stanowi dodatek.

Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Codziennie świeże pieczywo.

Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana

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

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

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

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

2.1.ZUPA: 400 ml

2.2. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba – filet bez ości 120 g (waga bez panierki)
- (z wyłączeniem produktów rybopodobnych i przetworzonych np. paluszki rybne)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle, zapiekanka, kluski, itp. 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki, bogracz, leczko, 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie, kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny, ciemny, grzybowy, koperkowy, pomidorowy. 40 ml

2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

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

2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę//250 ml

2.5. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/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), 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 obiadowych (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy ,sok min. 200 ml
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 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).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier 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:

4.1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do DDPS ul. Kozielska 71 w okresie od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 01.08.2025r. do 31.07.2026r. lub do wyczerpania kwoty wskazanej w §4ust.1 wzoru umowy.

4.2.Maksymalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczorek liczone jako 1) wynosi 6552 a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

Śniadania 7:30 – 8:00

Obiady i podwieczorki 12:00 – 12:30

Max ilość posiłków 26

4.3. Minimalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczerek liczone jako 1) wynosi 3780.

4.4. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.

Min ilość posiłków 15

4.5. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

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

- temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy – min. 75 st.C

- surówki, sałatki – od 4 st.C do 6 st.C

- nabiał – od 4 st.C do 6 st.C

- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4 st.C do 6 st.C lub temp. otoczenia,

- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63 st.C

- wykonawca dostarcza drugie danie i deser w pojemniku jednorazowego użytku,

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

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

- planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych),

- 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.

4.7. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.

- wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów,

4.8. 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 sklejanu potraw.

4.9. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego w których odbywać się będzie transport pojemników, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

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

4.11. 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.

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

4.13. 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.

4.14. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania rękawiczek jednorazowego użytku, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.

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

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

4.17. Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

- ocenę organoleptyczną posiłków,

- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,

- sprawdzenie gramatury posiłków ,

- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną.

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: od 2025-08-01 do 2026-07-31

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: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: 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: jakość, w tym do parametry techniczne, właściwości estetyczne i funkcjonalne takie jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników

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

CZĘŚĆ II

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

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

1.1.PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa – pszenne, razowe, żytnie - proporcje do uzgodnienia,
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

- zupa mleczna + płatki ,ryż, makaron, kasza, zacierka, 250 ml

1.2.DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka, wędliny kanapkowe 50 g

- salceson, pasztet 80 g

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

- jajecznica, sałatka, galaretki 100 g

- serek topiony, ser biały 80 g

- ser żółty 50 g

- jajko 2 szt.

- dżem 80 g

- parówki, serdelki ,kielbaski na ciepło 3 szt.

1.3.MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

1.4.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 (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.
2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, sałatka, jajecznica, itp.
1x 2 tygodnie śniadanie w formie gdzie pieczywo stanowi dodatek.
Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.
Codziennie świeże pieczywo.
Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana
Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.
Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

2.1.ZUPA: 400 ml

2.2. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż, kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba – filet bez ości 120 g (waga bez panierki)
- (z wyłączeniem produktów rybopodobnych i przetworzonych np. paluszki rybne)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki, pierogi, gołąbki, kopytka, placki ziemniaczane, racuchy, knedle, zapiekanka, kluski, itp. 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki, bogracz, leczko, 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie, kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny, ciemny, grzybowy, koperkowy, pomidorowy. 40 ml

2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

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

2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę//250 ml

2.5. 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), 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 obiadowych (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka, sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 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).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier 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:

4.1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu Senior+ ul. Partyzantów 30 w okresie od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 01.08.2025r. do 31.07.2026r. lub do wyczerpania kwoty wskazanej w §4 ust.1 wzoru umowy.

4.2. Maksymalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczerek liczone jako 1) wynosi 6552 a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

Śniadania 7:30 – 8:00

Obiady i podwieczorki 12:00 – 12:30

Max ilość posiłków 26

4.3. Minimalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczerek liczone jako 1) wynosi 3780.

4.4. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.

Min ilość posiłków 15

4.5. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

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

- temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy – min. 75 st.C

- surówki, sałatki – od 4 st.C do 6 st.C

- nabiał – od 4 st.C do 6 st.C

- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4 st.C do 6 st.C lub temp. otoczenia,

- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63 st.C

- wykonawca dostarcza drugie danie i deser w pojemniku jednorazowego użytku,

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

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

- planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych),

- 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.

4.7. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.

- wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów,

4.8. 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 sklejanu potraw.

4.9. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego w których odbywać się będzie transport pojemników, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

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

4.11. 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.

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

4.13. 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.

4.14. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania rękawiczek jednorazowego użytku, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.

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

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

4.17. Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków ,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną.

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: od 2025-08-01 do 2026-07-31

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: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: 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: jakość, w tym do parametry techniczne, właściwości estetyczne i funkcjonalne takie jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników

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 uczestniczyć 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: 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 wnioskiem 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 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.

- dyplom lub inny dokument potwierdzający wykształcenie kierunkowe dietetyka

- wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami o treści ZAŁĄCZNIKA NR 8 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 wykonają 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:

1) 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. 439 oraz art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Warunki dot. zmiany umowy opisane są w załączniku nr 6 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: 2025-06-02 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-06-02 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2025-07-01

Starszy Specjalista ds. Zamówień
Publicznych

23-05-2025 r. Monika Paluch

Dyrektor Jednostki

23-05-2025 r. Brygida Jankowska

data oraz imię i nazwisko osoby upoważnionej

data oraz imię i nazwisko osoby udostępniającej ogłoszenie