

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZPITAL CHORÓB PŁUC W SIEWIERZU SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276271179

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21

1.5.2.) Miejscowość: Siewierz

1.5.3.) Kod pocztowy: 42-470

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22B - Sosnowiecki

1.5.7.) Numer telefonu: 322812770

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@szpital-siewierz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.szpital-siewierz.pl/

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8b8ce75c-9ee1-11ec-baa2-b6d934483bfb

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00079432/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-03-08 20:20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00026205/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

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

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/> za pośrednictwem ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej (nie dotyczy składania ofert).

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

1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu ePUAPu <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 formularzy: 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 raz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu mini Portal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

4) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz 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.

2. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert).

1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia BZP lub numerem postępowania.

2) Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej (msadlak@szpital-siewierz.pl).

3) Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 2 adres email: msadlak@szpital-siewierz.pl. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz 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 .

Dokumenty przekazywane przez E-puap (oferta wraz z załącznikami) Wykonawca musi złożyć w formie elektronicznej - podpisane podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej podpisane profilem zaufanym lub podpisem osobistym a dopiero później należy dokumenty zaszyfrować na mini portalu i zaszyfrowane z plikami źródłowymi przesłać przez E-puap na skrzynkę Zamawiającego.

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z SWZ (ze względu na ograniczoną ilość znaków)

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: ZP/TP2/02/2022

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: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia są Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu (przygotowanie, dostawa i dystrybucja).

2. Ilość łóżek Oddziału Chorób Płuc to 36.

3. Przewidywana średnia ilość wydanych posiłków w skali 12 miesięcy wynosi 8100 osobodni (obejmujących śniadanie, obiad i kolację).

4. Ilość posiłków, będzie uzależniona od ilości hospitalizowanych pacjentów oraz zaistniałych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w ilości zgodnej z wykazem dostarczoną przez Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby posiłków, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia względem Zamawiającego.

5. Posiłki będą dostarczane do Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o. mieszczącego się przy ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21 w Siewierzu.

6. Nazwa i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień publicznych (CPV)

55212000-0 - usługi dowożenia posiłków,

55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków,

15894220-9 - posiłki szpitalne

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia.

8. Wymogi dotyczące jadłospisów:

1) jadłospis powinien zawierać posiłki planowane na 14 dni żywieniowych diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej z zaznaczeniem występujących w poszczególnych posiłkach alergenów i być dostarczony Zamawiającemu co najmniej 2 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu w formie elektronicznej, wiadomości e-mail lub w formie pisemnej, układany zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz obowiązującymi przepisami prawa,

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do korygowania (po ustaleniu z Wykonawcą) przesłanego jadłospisu, który nie spełnia wymagań określonych w umowie, a w przypadku zgłoszenia zastrzeżeń przez Zamawiającego co do jadłospisu Wykonawca ma obowiązek w terminie 1 dnia dokonać niezbędnych korekt w jadłospisie i przesłać poprawiony jadłospis do Zamawiającego, chyba że zastrzeżenia Zamawiającego są sprzeczne z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa. Jadłospis uważa się za niezakceptowany do czasu jego zatwierdzenia przez Zamawiającego w jednej z ww. form

3) rodzaje występujących w szpitalu diet zgodnych z obowiązującymi normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie:

a. podstawowa (normalna),

b. lekkostrawna,

c. cukrzycowa,

4) posiłek podstawowy to śniadanie, obiad 2-daniowy, kolacja,

-posiłek musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatki warzyw, bądź owoce,

-do śniadania i kolacji należy dodać herbatę wraz z cukrem (cukier do herbaty nie dotyczy diety cukrzycowej),

-do obiadu kompot, kisiel płynny itp.,

-do diety podstawowej i lekkostrawnej wymaga pieczywa mieszanego lub pszennego, natomiast do diety cukrzycowej pieczywa razowego,

-zupę mleczną należy planować także na dietę cukrzycową,

-dopuszcza się planowanie w diecie cukrzycowej na obiad dań bezmięsnych z produktów mącznych tj. np. kluki leniwe, jednak bardzo sporadycznie,

5) przy układaniu jadłospisów należy uwzględnić urozmaicenie posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości,

6) w przypadku jadłospisów obejmujących święta wielkanocne lub Boże Narodzenie, Zamawiający zaleca zaplanowanie w nim ciepłych potraw tradycyjnie serwowanych w te święta.

9. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

1) posiłki dla osób wskazanych przez Zamawiającego muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(tj. Dz.U. z 2020r. poz.2021 z późn. zm.),

2) posiłki winny być sporządzane wg dziennych zapotrzebowań Zamawiającego z uwzględnieniem diet, ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, spełniające normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia oraz przepisy sanitarne dla zbiorowego żywienia, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość,

3) zapotrzebowanie na posiłki dla pacjentów przyjmowanych do szpitala w godzinach od 24.00 do 7.00 będzie zgłaszane telefonicznie o godz. 7:00 rano danego dnia, a następnie potwierdzone pisemnie przez Zamawiającego na podstawie raportów, natomiast dla pacjentów przyjmowanych w godz. od 7:00 do 12:00 zapotrzebowanie na posiłki będzie zgłaszane telefonicznie do godz. 14:00 danego dnia jako korekta relewy i potwierdzone na piśmie przez pielęgniarkę oddziałową.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich wydaniem na oddział szpitala, jak również stanu sanitarno-epidemiologicznego prowadzonej działalności. Kontrola będzie prowadzona przez kompetentne osoby wyznaczone przez Zamawiającego, a wyniki kontroli będą wpisywane do książki kontroli wewnętrznej.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia posiłków lub ich części składowych dostarczonych w sposób

niewłaściwy, w uszkodzonych opakowaniach lub których wygląd, zapach, konsystencja itp. budzą uzasadnione podejrzenia co do ich jakości bądź przydatności do spożycia.

6) W przypadku, o jakim m.in. mowa powyżej w pkt 5), Wykonawca musi w terminie maksymalnie 60 minut od poinformowania go o odmowie przyjęcia posiłków lub ich części, dostarczyć posiłki lub ich części składowe, których przyjęcia odmówiono, spełniające wymagania określone Umową.

10. Wymagania dotyczące higieny przygotowywania i dostarczania posiłków:

1) lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane posiłki musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz.2021 z późn. zm.),

2) posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym pojazdem przeznaczonym wyłącznie do przewozu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną, a przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewnia pojazd zastępczy spełniający ww. wymagania, koszt ma być wliczony w cenę oferty,

3) próbki żywności winny być codziennie pobierane w punkcie przygotowywania posiłków w celu ewentualnego przebadania przez Sanepid,

4) w celu rozładowania posiłków przywiezionych przez Wykonawcę, Zamawiający udostępni na parterze oddziału tzw. Kuchenkę czystą, którą każdorazowo po jej użyciu Wykonawca ma obowiązek uprzątnąć,

5) Zamawiający wymaga, aby osoba/osoby biorąca/e udział w przygotowaniu lub dostarczaniu posiłków do szpitala, wyposażone były m.in. w środki ochrony osobistej (maseczka ochronna jednorazowa, rękawiczki jednorazowe, środek do dezynfekcji w płynie), a dostawa posiłków była realizowana przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom m.in. koronawirusem SARS-CoV-2,

6) Wykonawca zapewnia codzienny depozyt (w postaci serka topionego, pasztetu, dżemu i masła roślinnego), który będzie uzupełniany w razie potrzeby i na bieżąco w przypadku wyczerpania asortymentu po zgłoszeniu telefonicznym przez Zamawiającego.

11. Wymagania dotyczące pakowania i organizacji dostaw posiłków:

1) Wykonawca winien dostarczać gorące posiłki w ilości i gramaturze zgodnej z ustalonym wcześniej jadłospisem, tj. zupa ok. 75 oC, drugie danie ok. 65oC,

2) Wykonawca winien dostarczyć gorące posiłki codziennie, nie później niż 15 minut przed godziną wydawania posiłków czyli:

Sniadanie – 9:00,

Obiad – 13:00,

Kolacja – 17:00,

3) Zamawiający nie dopuszcza zdania posiłków bez uzyskania podpisu odbioru przez osobę odpowiedzialną,

4) Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować telefonicznie lub mailowo Zamawiającego o ewentualnych trudnościach (wynikających ze zdarzeń losowych) w dostarczeniu posiłków zgodnie z terminem uzgodnionym w ww. punkcie 11 ust. 2)

5) posiłki powinny być zapakowane w pojemniki jednorazowe przeznaczone do przechowywania żywności, uniemożliwiające wysypanie/wylanie zawartości,

6) niezbędne jednorazowe naczynia (talerze, kubki) i sztućce zapewnia Wykonawca,

7) pojemniki z posiłkami powinny być włożone do zbiorczego opakowania termoizolacyjnego, gwarantującego zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury posiłku (bez konieczności jego podgrzewania),

8) po opróżnieniu zbiorczego opakowania termoizolacyjnego, opakowanie zbiorcze musi zostać każdorazowo zdezynfekowane,

9) w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić i dostarczyć posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

12. Zamawiający wymaga, aby:

1) Wykonawca do realizacji zadania wyznaczy Koordynatora zadania, który odpowiedzialny byłby za bieżącą współpracę z Koordynatorem ze strony Zamawiającego i byłby dostępny co najmniej pod komórkowym numerem telefonu w każdy dzień dostawy posiłków w godzinach 8.00–15.30.

2) Wykonawca winien prowadzić następującą dokumentację:

a. karty odbioru posiłków, która stanowić będzie potwierdzenie dostarczenia posiłku i podstawę do rozliczenia,

b. jadłospisy na 14 dni żywieniowych (wg wzoru ustalonego pomiędzy Koordynatorem Zamawiającego a Koordynatorem Wykonawcy po zawarciu umowy),

4.2.6.) Główny kod CPV: 15894220-9 - Posiłki szpitalne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: Kryterium 1: Cena (X1)**

Ocena złożonych ofert w kryterium K1 - Cena zostanie dokonana wg następującego wzoru:

max. 60 pkt
 cena najniższa
 Ilość pkt (X1) = ----- x 60% (waga kryterium) x 100
 cena badana

Kryterium 2: Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne (X2)

Ocena złożonych ofert w kryterium K2 - Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne zostanie dokonana zgodnie z formułą:

Lp. Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne Ilość punktów

1. od 45 minut do 60 minut 0 pkt
2. od 31 minut do 45 minut 20 pkt
3. 30 minut i mniej 40 pkt

oraz następnie obliczona wg następującego wzoru:

max. 40 pkt

ilość punktów badanej oferty

Ilość pkt (X2) = ----- x 40 % (waga kryterium) x100

ilość punktów maksymalna możliwa do zdobycia

Wykonawca musi zaoferować czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne w Formularzu ofertowo cenowym. Maksymalny czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne wynosi 60 minut. Zaproponowanie dłuższego czasu reakcji niż 60 minut będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy przez Zamawiającego, jako niezgodnej z treścią SWZ.

Jeżeli Wykonawca nie wskaże w ofercie okresu czasu reakcji, Zamawiający uzna, iż Wykonawca oferuje minimalny czas reakcji i przyzna 0 punktów w tym kryterium.

Ocena zostanie przeprowadzona w oparciu o oświadczenie Wykonawcy złożone w Formularzu ofertowo - cenowym.

Wzór obliczenia łącznej sumy punktów oferty dokonany zostanie wg wzoru: $X = X1 + X2$ gdzie:

X – łączna ilość punktów przyznana danej ofercie

X1, X2, – ilość punktów uzyskana w danym kryterium.

1) Za najkorzystniejszą w danej części zamówienia zostanie uznana oferta, która spośród ofert nie podlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów przy zastosowaniu kryteriów oceny ofert i sposobu ich oceny określonych powyżej.

2) Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

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:**

serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne**4.3.6.) Waga: 40****4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie****SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW**

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak****5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VIII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

dysponuje aktualną decyzją właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), stwierdzająca, że zakład (kuchnia, stołówka), w której będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych,

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

posiada ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmującą usługi żywienia- polisa,

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

a. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, co najmniej 2 usługi, odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot niniejszego postępowania, tj. polegającą na realizacji usług całodobowego żywienia w podmiotach zbiorowych typu placówki służby zdrowia, służby więzienia, Domach Pomocy Społecznej itp., o wartości nie mniejszej niż 100.000,00 zł brutto każda wraz z potwierdzeniem, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

b. dysponuje minimum 2 samochodami dopuszczonymi do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia

w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

1. Aktualnej decyzji miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), stwierdzająca, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych;

2. Opłaconej polisy, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia;

3. Wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu - Załącznik nr 4 do SWZ;

4. Wykazu samochodów niezbędnych do wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania nimi - Załącznik nr 5 do SWZ.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie****6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie****6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie****6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie****6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego. W takim przypadku Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej (o ile został sformułowany), o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp, zostanie spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia (o ile zostały sformułowane) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. W przypadku, o którym mowa w pkt 3 i 4, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do oferty oświadczenie, z którego wynika, które 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. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej Oferty wyłącznie na niżej wymienionych warunkach:

1) w stosunku do wartości Umowy:

a. w razie zmiany urzędowej stawki podatku VAT –w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej stawki –bez zmiany wartości netto wynagrodzenia wynikającego z Umowy, jednak nie wcześniej niż po dacie rozpoczęcia jej obowiązywania. Nowa stawka VAT obowiązuje od dnia jej wprowadzenia zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa. Zmiana Umowy w tym zakresie może być wprowadzona na wniosek każdej ze Stron.

b. w przypadku ograniczenia dostępności produktów, które mogą wpłynąć na wzrost uprzednio zaoferowanej ceny w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej ceny, pod warunkiem przedłożenia Zamawiającemu dokumentu od producenta lub dystrybutora towaru potwierdzającego wzrost zapotrzebowania przy tożsamej wielkości produkcji, jak również kalkulację nowej ceny opartą na nowych okolicznościach,

2) w zakresie zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności niezależnych od Stron, stanowiących obiektywną przeszkodę w wykonaniu przedmiotu umowy w terminie wskazanym w Umowie – wyłącznie o okres trwania przeszkody,

3) w zakresie ograniczenia czy wstrzymania zakresu dostaw lub zmiany terminu dostaw lub terminu realizacji Umowy w przypadku ograniczenia liczby odbiorców posiłków lub wstrzymania i/lub ograniczenia dostaw związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID -19 i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

2. W przypadku niewykazania wpływu zmian na wzrost wynagrodzenia w sytuacji wskazanej w ust. 1 pkt. 1 lit. b, Zamawiający ma prawo odmówić zawarcia stosownego aneksu.

3. Nie stanowi zmiany Umowy:

1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana numeru rachunku bankowego),

2) zmiany danych teleadresowych, zmiana osób wskazanych do kontaktów między Stronami.

4. Wszelkie zmiany do niniejszej Umowy wymagają zgody Zamawiającego oraz pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu i będą dopuszczalne w granicach unormowania art. 454-455 Ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-03-16 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-03-16 10:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-04-14

8.5.) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji: Tak

8.6.) Maksymalna liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do negocjacji: 3

8.7) Kryteria oceny ofert, które zamawiający zamierza stosować w celu ograniczenia liczby wykonawców:
kryterium ceny