

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pobytu w Stalmierzu**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA CHROSTKOWO

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866525

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Chrostkowo 99

1.5.2.) Miejscowość: Chrostkowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-602

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.7.) Numer telefonu: 543067530

1.5.8.) Numer faksu: 543067532

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gmina@chrostkowo.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.chrostkowo.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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:

Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pobytu w Stalmierzu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7eba0047-3a35-11ed-8832-4e4740e186ac

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00358868/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-09-22 07:48

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00000577/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pobytu w Stalmierzu

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: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Zadanie pn. „Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pobytu w Stalmierzu”, realizowane jest w ramach projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko pomorskiego” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

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://platformazakupowa.pl/pn/chrostkowo>

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://platformazakupowa.pl/pn/chrostkowo> - adres strony internetowej do elektronicznego składania ofert, oświadczeń, podmiotowych środków dowodowych i innych oświadczeń lub dokumentów. Za pomocą platformy zakupowej (platformazakupowa.pl) będzie odbywała się wszelka komunikacja między zamawiającym a wykonawcą.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Dorota Szyplik – Kierownik DDP.

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl.

3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

4. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, awaryjnie, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z Wykonawcami: I.lazarowski@chrostkowo.pl.

5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 i 3 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452; dalej: „Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji”), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:

- 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s;
- 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje;
- 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0;
- 4) włączona obsługa JavaScript;
- 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf;
- 6) platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8;
- 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

8. Oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (opcja rekomendowana przez platformazakupowa.pl) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 Formularza składania oferty lub wniosku (po kliknięciu w przycisk Przejdź do podsumowania).

Pełny opis dotyczący wymagań technicznych i organizacyjnych odnośnie korespondencji elektronicznej oraz informacje o środkach komunikacji elektronicznej znajdują się w § 13 i 14 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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): 1. Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), zwanego jako „RODO” udostępniam klauzulę informacyjną.

2. Administratorem Twoich danych osobowych będzie Wójt Gminy Chrostkowo. Możesz się z nim kontaktować w następujący sposób: listownie na adres siedziby: Chrostkowo 99, 87-602 Chrostkowo, e-mail: gmina@chrostkowo.pl, telefonicznie: 54 306 75 31.

3. Do kontaktów w sprawie ochrony danych osobowych został także powołany inspektor ochrony danych, z którym możesz się kontaktować wysyłając e-mail na adres iod@chrostkowo.pl

4. Twoje dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

1) art. 6 ust. 1 lit c), art. 9 ust. 2 lit. g) i art. 10 RODO, w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych i regulaminem udzielania zamówień publicznych w celu realizacji obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. udzielenia zamówienia publicznego,

2) art. 6 ust. 1 lit b) RODO, w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych i regulaminem udzielania zamówień publicznych w celu wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, tj. zawarcie odpłatnej umowy zawieranej między zamawiającym a wykonawcą, której przedmiotem jest usługa, dostawa lub robota budowlana (też umowa o podwykonawstwo),

3) art. 6 ust. 1 lit a) RODO na podstawie zgody. Zgoda jest wymagana, gdy uprawnienie do przetwarzania danych osobowych nie wynika wprost z przepisów prawa, a przekażesz administratorowi z własnej inicjatywy więcej danych niż jest to konieczne dla załatwienia Twojej sprawy (tzw. działanie wyraźnie potwierdzające) np. podanie nr telefonu, adresu e-mail i inne.

5. Twoje dane osobowe możemy ujawniać, przekazywać i udostępniać wyłącznie podmiotom uprawnionym na podstawie obowiązujących przepisów prawa są nimi, m.in. wykonawcy, podmioty świadczące usługi pocztowe, bankowe, telekomunikacyjne oraz inne podmioty, gdy wystąpią z takim żądaniem oczywiście w oparciu o stosowną podstawę prawną. Pracownikom oraz współpracownikom administratora. Twoje dane osobowe możemy także przekazywać podmiotom, które przetwarzają je na zlecenie administratora tzw. podmiotom przetwarzającym, są nimi, m.in. podmioty świadczące usługi informatyczne i inne jednakże przekazanie Twoich danych nastąpić może tylko wtedy, gdy zapewnią one odpowiednią ochronę Twoich praw.

6. Twoje dane osobowe przetwarzane będą do czasu istnienia podstawy do ich przetwarzania, w tym również przez okres przewidziany w przepisach dotyczących przechowywania i archiwizacji dokumentacji i tak:

1) przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,

2) jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, przez czas trwania umowy, do czasu przedawnienia roszczeń,

3) w zakresie danych, gdzie wyraziłeś zgodę na ich przetwarzanie, do czasu cofnięcia zgody, nie dłużej jednak niż do czasu wskazanego w pkt 1.

Pełny opis dotyczący ochrony danych osobowych znajduje się w § 24 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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: Z.271.13.2022

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**

1. Przedmiotem zamówienia w trybie podstawowym jest przygotowanie i dostarczanie żywienia dla uczestników projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa Kujawsko-pomorskiego”, którego partnerem i częściowym realizatorem jest Gmina Chrostkowo w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Poddziałania 09.03.02 Rozwój usług społecznych. Projekt „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:

– przygotowaniu i dostarczaniu gotowych posiłków dla podopiecznych uczęszczających do DDP w Stalmierzu, składających się ze śniadania i obiadu dwudaniowego,

– przewidywana ilość porcji (śniadań i obiadów) w okresie trwania umowy wynosi 9 900 szt.,

– dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu do DDP w Stalmierzu, w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych

obowiązujących w zbiorowym żywieniu, to jest w pojemnikach cateringowych styropianowych jako pojedyncze porcje lub w termosach cateringowych i z dostarczeniem dodatkowych naczyń jednorazowych (pojemniki zapewnia Wykonawca).

- porcjowanie posiłków dla uczestników projektu, spożywających posiłki w DDP,
- obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach funkcjonowania DDP, który działać będzie 8 godzin dziennie. Przewidywane godziny funkcjonowania DDP to: od 9:00 do 17:00,
- Zamawiający będzie informował o ilości zamówionych śniadań i obiadów do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym odbiór posiłku.

2.1 Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 30 zestawów posiłków każdego dnia. Na jeden zestaw składają się: śniadanie oraz obiad (dwudaniowy). Wymagane godziny dostarczania posiłków:

- a) śniadanie godz. 8:45 – czas podania posiłku o godz. 9:00,
- b) obiad godz. 12:45 – czas podania posiłku o godz. 13:00.

2.2 Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

2.3 Zamawiający przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydawanych dziennie posiłków może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 30% przewidywanej liczby posiłków. Informacje te będą podawana najpóźniej dzień wcześniej. Powyższe wynikać będzie z liczby podopiecznych deklarujących obecność w DDP dnia kolejnego. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

3. Wymagania dla posiłków:

3.1 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym (dotyczy posiłków obiadowych)
- b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- c) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty).
- d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- e) odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny,
- f) temperatura dostarczanych posiłków:
 - zupa min. 75 °C
 - drugie danie min 65 °C
 - napoje gorące min 80 °C
 - napoje zimne 4-14 °C
 - sałatki i surówki 4-8 °C

3.2 Produkty wykorzystywane do tzw. „obkładu” – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszka być pokrojone.

3.3 Zamawiający wymaga porcjowania posiłków wraz z podaniem do stołu na tacach dla mieszkańców spożywających posiłki w jadalni.

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

3.5 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.

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

3.7 Wykonawca zobowiązuje się:

- a) przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r. ze zm.).
- b) przygotowywać posiłki spełniające Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując określone przepisami prawa normy i wymogi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- c) przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- d) dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych

termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy, e) myć i dezynfekować naczynia transportowe (m.in. termosy), w których dostarczana będzie żywność.

3.8 Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

3.9 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

3.10 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

3.11 Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

3.12 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

3.13 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.

3.14 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.

Pełny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w § 4 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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: 1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

1) Cena (C) – waga kryterium 100 pkt;

2. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

1) Cena (C) – waga kryterium 100 pkt

a) podstawą przyznania punktów w kryterium „Cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym,

b) punktacja w kryterium „Cena” obliczana jest według następującego wzoru:

$C = (C_n/C_o) \times 100 \text{ pkt}$, gdzie:

C – punkty w kryterium Cena,

C_n – najniższa oferowana cena spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu,

C_o – cena oferty ocenianej,

c) cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia;

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaofertowanej ceny.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą tj. uzyska najwięcej punktów w kryterium cena.

5. Uzasadnienie zastosowania kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny zgodnie z art. 246 ust. 2 Prawa zamówień publicznych:

Zamawiający w § 4 - Opis przedmioty zamówienia dokładnie określił wszystkie istotne parametry, cechy przedmioty zamówienia i wymagania jakościowe głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. W przypadku niniejszego postępowania na usługi cateringowe stosowanie jakościowych kryteriów oceny ofert nie jest potrzebne, bowiem zapewnienie odpowiedniej jakości przedmioty zamówienia nastąpi dzięki dokładnemu opisowi przedmioty zamówienia uwzględniającemu ich istotne parametry.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie określa szczegółowych wymagań, co do potwierdzenia spełnienia tego warunku.

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

W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku Wykonawca wykaże wykonanie/dysponowanie:

Wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji i wydane na jego podstawie aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie określa szczegółowych wymagań, co do potwierdzenia spełnienia tego warunku.

4. Zdolności technicznej lub zawodowej:

W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku Wykonawca wykaże wykonanie/dysponowanie:

Wykonawca przedłoży 2 przykładowe jadłospisy dekadowe (łącznie na 20 dni roboczych) sporządzone zgodnie z zapisami niniejszej dokumentacji przetargowej.

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275), 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 – załącznik nr 4 do SWZ;

2) oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – załącznik nr 6 do SWZ.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji i wydane na jego podstawie aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym);

2) przedłożenie 2 przykładowych jadłospisów dekadowych (łącznie na 20 dni roboczych) sporządzonych zgodnie z zapisami niniejszej dokumentacji przetargowej.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Formularz ofertowy - załącznik nr 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają

pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w § 9 ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane/dostawy/usługi wykonają poszczególni wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 ustawy Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
4. Szczegółowy wykaz zmian oraz sposób ich wprowadzenia do umowy zawiera § 15 i § 17 Istotnych postanowień umowy.
5. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

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: 2022-09-30 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl/pn/chrostkowo>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-09-30 09:05

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-10-29

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Okres realizacji zamówienia wynika z założeń dotacyjnych projektu pn. „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko pomorskiego”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 z Europejskiego Funduszu Społecznego, który ma okres finansowania do 31.12.2023 roku.
2. Z postępowania wyklucza się również wykonawców na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – o którym mowa w §8 ust. 2 Specyfikacji Warunków Zamówienia.