

Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA ZAKŁADU OPIEKUŃCZO LECZNICZEGO MOŚCICKIEGO CENTRUM MEDYCZNEGO
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MOŚCICKIE CENTRUM MEDYCZNE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 851664020

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Eugeniusza Kwiatkowskiego 15

1.5.2.) Miejscowość: Tarnów

1.5.3.) Kod pocztowy: 33-101

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL217 - Tarnowski

1.5.7.) Numer telefonu: 883302966

1.5.8.) Numer faksu: 14 6880517

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: as@mcm.net.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mcm.net.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Mościckie Centrum Medyczne sp. z o.o.

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:

CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA ZAKŁADU OPIEKUŃCZO LECZNICZEGO MOŚCICKIEGO CENTRUM MEDYCZNEGO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-24ab05a2-a10c-11ec-80f8-1ad70aec7fa4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00082793/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-03-11 09:44

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00040941/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA ZAKŁADU OPIEKUŃCZO LECZNICZEGO MOŚCICKIEGO CENTRUM MEDYCZNEGO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

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 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/584617>

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/transakcja/584617>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Agnieszka Słota, e-mail: as@mcm.net.pl

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl – link do postępowania <https://platformazakupowa.pl/transakcja/584617>

2. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zam. a Wyk., w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inf, przekazywane były za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiad. do zam.”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośred. platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiaj.” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamaw. Zam. dopu, opcjonalnie, komunikację za pośred. poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z Wykonawcami: as@mcm.net.pl

3. Zam. będzie przekazywał wyk. informacje za pośred. platformazakupowa.pl. Info. dot. odpowi. na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespo, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośred. platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

4. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 ROZPORZĄDZENIE PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 30 grudnia 2020 r. zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem platformazakupowa.pl, tj.:

- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
- 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,
- zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
- włączona obsługa JavaScript,
- zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- [Platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
- 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.

5. Wyk., przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

h) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regul. zamiesz. na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

i) zapoznał i stosuje się do Instr. składania ofert/wniosków dostęp. jako załącznik do niniejszej SWZ

6. Zama. nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zama. zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”).

Taka oferta zostanie uznana przez Zamaw. za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

3.8.) Zamaw. wymaga sporządzenia i przedstawi. 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

3.8.) 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. Zgodnie z 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 (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Mościckie Centrum Medyczne Sp. z o.o..
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@mcm.net.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

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:** 1/P/MCM/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

3.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dla około 70 pacjentów Zakładu Opiekuńczo Leczniczego Mościckiego Centrum Medycznego Sp. z o. o. w Tarnowie oraz odbiór pozostałości – resztek jedzenia.

3.2 Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.

3.3 Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład :

- śniadanie,
- obiad,
- kolacja,

3.4 W procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe:

-posiłki będą posiadały odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet i grup konsumentów; dieta cukrzycowa będzie zawierała potrawy lekkostrawne.

śniadania będą składały się co najmniej z następujących potraw:

- zupa mleczna (co najmniej pięć razy w tygodniu) gorący napój /herbata, kawa zbożowa, kakao/
- pieczywo; *dodatek tłuszczowy (o zawartości min 70% tłuszczu z mleka) *dodatek nabiałowy; *dodatek białka zwierzęcego;
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony ale nie konserwowy)

obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw:

*zupa

*drugie danie:

składnik węglowodanowy (ziemniaki (z wykluczeniem ziemniaków puree z proszku) makaron, kasze ...)

składnik białkowy

składnik warzywny (surowy lub przetworzony, „ale nie konserwowy);

kompot

drugie dania w jadłospisie dekadowym będą zawierały co najmniej 5 porcji mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej

dodatek białkowy w jadłospisie dekadowym nie będzie się powtarzał

kolacje będą składały się co najmniej z następujących potraw:

gorący napój; pieczywo;

dodatek tłuszczowy (o zawartości min 70% tłuszczu z mleka)

dodatek nabiałowy, lub dodatek białka zwierzęcego

dodatek warzywny (świeży lub przetworzony ale nie konserwowy)

Kolacje i śniadania będą zawierały 5 razy w dekadzie wędliny wysokogatunkowe

- śniadanie (pieczywo z dodatkami + zupa mleczna, ok. 12 porcji zupa grysikowa),
- obiad abonamentowy,
- kolacja (pieczywo z dodatkami + zupa mleczna)
- napoje (do każdego posiłku) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety, herbata z cytryną lub herbata z sokiem
- jeden raz w miesiącu 2 sz. kleiku ryżowego.

Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania.

3.5 Ilość zamawianych posiłków będzie ustalana z jednodniowym wyprzedzeniem w zależności od obłożenia oddziału.

3.6 Odbiór posiłków ustala się na:

a) śniadanie – godzina 8.00

b) obiad i kolację – godzina 12.30

3.7 Rodzaje diet :

a)Podstawowa

b)Lekkostrawna

c) Cukrzycowa

d)Wątrobowa

e)Miksowana

F)Wysokobiałkowa

3.8 Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Nazwa składnika / Zalecane ilości

Kalorie ok. 2200 - 2400

Węglowodany ok. 300 g

Białko ogółem ok. 70 g

w tym białko zwierzęce ok. 20-30 g

Tłuszcz ok. 70 g

3.9 Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta. Całodobowe wyżywienie powinno składać się z trzech posiłków: śniadanie, obiad, kolacja oraz napojów dostosowanych do pory dnia.

3.10 Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem

zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować wdrożone zasady systemu HACCP,

- 3.11 artykuły spożywcze i inne surowce niezbędne do przygotowania posiłków Wykonawca kupuje na koszt własny,
- 3.12 Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość oferowanych posiłków, w tym to, że posiłki dostarczane do kuchenek oddziałowych Zleceniodawcą będą miały odpowiednią temperaturę.
- 3.13 Wykonawca odpowiada za czystość serwowanych potraw.
- 3.14 Wykonawca odpowiada za dobór właściwych surowców zgodnie z różnymi dietami żywieniowymi pacjentów.
- 3.15 Wykonawca odpowiada za higienę osobistą i stan zdrowotny zatrudnianego personelu, w tym posiadanie odpowiednich badań sanitarno-epidemiologicznych uprawniających do wykonywania czynności niezbędnych do zrealizowania przedmiotu zamówienia.
- 3.16 Wykonawca odpowiada za dobór właściwych procesów technologicznych, gwarantując najwyższą jakość oferowanych potraw.
- 3.17 Zamawiający wymaga, by posiłki przygotowywane były z produktów naturalnych, przez co należy rozumieć posiłki nie zawierające proszków, półproduktów chemicznych, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach czy bazę za wyjątkiem przypraw i ziół.
- 3.18 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, że wartość surowców zużytych do sporządzenia trzech posiłków dziennie będzie zgodna i będzie odpowiadać normom, wymaganiom Sanepid- u oraz obowiązującym przepisom prawa.
- 3.19 Wszystkie posiłki muszą być akceptowane przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę.
- 3.20 Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych do Zamawiającego na 5 dni przed ich wprowadzeniem. Jadłospisy muszą zostać zaakceptowane przez wyznaczoną osobę przez Wykonawcę.
- 3.21 W przypadku niezaakceptowania przez Zamawiającego jadłospisów, Wykonawca dokona ich korekty.
- 3.22 Ilość posiłków uzależniona jest od ilości pacjentów na oddziale.
- 3.23 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, aby posiłki i produkty odżywcze miały właściwą temperaturę tj. zupa 75°C, II danie 63°C, napoje gorące 80°C, posiłki na zimno poniżej 4°C i były dystrybuowane i podawane w sposób bezpieczny.
- 3.24 W związku z posiadaniem przez Wykonawcę dwóch kuchenek oddziałowych na I i II piętrze Wykonawca dostarczy posiłki w oddzielnych pojemnikach z podziałem dwa oddziały.
- 3.25 Wykonawca zapewni wystarczającą ilość specjalnych pojemników, naczyń transportowych (termosy) zapewniających ciepło dostarczanych posiłków zgodnie z przyjętymi w tym zakresie wytycznymi tj. zupa 75°C, II danie 63°C, napoje gorące 80°C, posiłki na zimno poniżej 4°C.
- 3.26 Wykonawca zobowiązuje do odbierania oraz zgodnego z przepisami prawa usuwania resztek niespożytych posiłków i ich utylizacji.
- 3.27 Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 3.28 Środki czystości i dezynfekcji używane przez Wykonawca do utrzymania czystości w pomieszczeniach należących do kuchni muszą być dopuszczone przez Państwowy Zakład Higieny i spełniać obowiązujące przepisy Sanepidu i BHP.
- 3.29 Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość żywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym służbom zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
- 3.30 Wykonawca zobowiązuje się do odbioru naczyń transportowanych z budynku Mościckiego Centrum Medycznego ZOL-u Zleceniodawcy.
- 3.31 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego środka transportu, którym będzie dostarczać posiłki.
- 3.32 Wykonawca będzie wykonywał przedmiot zamówienia zgodnie z złożoną ofertą, obowiązującymi przepisami MCM Sp. z o.o. w zakresie BHP, p-poż. i sanepidu oraz zgodnie z obowiązującą ustawą o działalności leczniczej.
- 3.33 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie ciągłości udzielania świadczeń, a w szczególności do ich udzielania przez cały okres obowiązywania umowy. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest przede wszystkim do posiadania prawa do lokalu gwarantującego zabezpieczenie jego władaniem (własność, dzierżawa, użyczenie itp.) na okres co najmniej taki na jaki zostanie zawarta umowa z Zamawiającym.
- 3.34 Wykonawca zobowiązany jest do posiadania niezbędnej ilości pracowników do wykonania niniejszego przedmiotu zamówienia w tym również dietetyka i kierownika kuchni.
- 3.35 Zamawiający zapewnia wyposażenie w zastawę stołową i sztucce.
- 3.36 Zamawiający zastrzega sobie uzyskiwanie pełnej informacji na temat składu surowcowego posiłków oraz gramatury poszczególnych elementów serwowanych porcji.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania 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:** 13.1. Oferty będą oceniane według poniższych kryteriów:

- cena oferty 100 %

13.2. Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 100 pkt, natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów według wzoru:

$$C = C_{\min} / C_x \cdot 100$$

C – liczba punktów za kryterium „cena”

C min – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert

C x – cena oferty badanej

13.2. Wartość punktowa oferty = wartość punktowa ceny.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo**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:** Tak**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;

W ramach tego warunku Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia:

- dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 500.000,00 złotych;

lub

c) zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że

- Wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę w okresie przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu; polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 30 osób dziennie (średnia liczba osób), przez okres minimum 6 miesięcy. Usługa musi dotyczyć jednego zamówienia, przez co rozumie się, że musi wynikać z jednostkowej umowy zawartej z jednym podmiotem.

W celu oceny spełniania tego warunku Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wykazu wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub wykonywane należycie (referencje);

- Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca dysponuje lokalem (kuchnią) do produkcji posiłków. Lokal ten musi być zatwierdzony decyzją PIS do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Tytuł prawny do lokalu musi obejmować cały okres realizacji umowy.

- Wykonawca przedstawi wykaz środków transportu wraz z informacjami o podstawie dysponowania tymi środkami oraz aktualną Decyzję PPIS, że środek transportu posiada dopuszczenie i że spełnia wymagania Rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie Higieny środków spożywczych, dotyczące transportu posiłków,

- Wykonawca przedstawi aktualną decyzję lub zezwolenie właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej

potwierdzającą, że miejsce prowadzonej przez wykonawcę działalności znajduje się pod nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowywania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. z 2015 r. poz. 35);

Ocena spełniania powyższego warunku udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie dokumentów Wykonawcy.

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: oświadczenie o braku podstaw wykluczenia

wypis z właściwego rejestru działalności

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: - dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 500.000,00 złotych

- Wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę w okresie przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu; polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 30 osób dziennie (średnia liczba osób), przez okres minimum 6 miesięcy. Usługa musi dotyczyć jednego zamówienia, przez co rozumie się, że musi wynikać z jednostkowej umowy zawartej z jednym podmiotem.

W celu oceny spełniania tego warunku Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wykazu wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub wykonywane należycie (referencje);

- Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca dysponuje lokalem (kuchnią) do produkcji posiłków. Lokal ten musi być zatwierdzony decyzją PIS do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Tytuł prawny do lokalu musi obejmować cały okres realizacji umowy.

- Wykonawca przedstawi wykaz środków transportu wraz z informacjami o podstawie dysponowania tymi środkami oraz aktualną Decyzję PPIIS, że środek transportu posiada dopuszczenie i że spełnia wymagania Rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie Higieny środków spożywczych, dotyczące transportu posiłków,

- Wykonawca przedstawi aktualną decyzję lub zezwolenie właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że miejsce prowadzonej przez wykonawcę działalności znajduje się pod nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowywania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. z 2015 r. poz. 35);

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: oświadczenie o braku podstaw wykluczenia

wypis z właściwego rejestru działalności

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: -

dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 500.000,00 złotych

- Wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę w okresie przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu; polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 30 osób dziennie (średnia liczba osób), przez okres minimum 6 miesięcy. Usługa musi dotyczyć jednego zamówienia, przez co rozumie się, że musi wynikać z jednostkowej umowy zawartej z jednym podmiotem.

W celu oceny spełniania tego warunku Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wykazu wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub wykonywane należycie (referencje);

- Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca dysponuje lokalem (kuchnią) do produkcji posiłków. Lokal ten musi być zatwierdzony decyzją PIS do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Tytuł prawny do lokalu musi obejmować cały okres realizacji umowy.

- Wykonawca przedstawi wykaz środków transportu wraz z informacjami o podstawie dysponowania tymi środkami oraz aktualną Decyzję PPIIS, że środek transportu posiada dopuszczenie i że spełnia wymagania Rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie Higieny środków spożywczych, dotyczące transportu posiłków,

- Wykonawca przedstawi aktualną decyzję lub zezwolenie właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że miejsce prowadzonej przez wykonawcę działalności znajduje się pod nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowywania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. z 2015 r. poz. 35);

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

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:

a) 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.

b) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, , 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.

c) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

d) 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:

Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

16.2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian umowy w następującym zakresie i na określonych poniżej warunkach:

Cena brutto będzie zmieniona wyłącznie w przypadku:

a) powiększenia lub ograniczenia zakresu wykonywania usługi, np. przez zmianę taką będzie obliczana proporcjonalnie do zmian ilościowych,

b) zmiany stawki podatku VAT na przedmiot usługi, za zgodą Zamawiającego,

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-03-23 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Tarnów - elektronicznie za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/584617>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-03-23 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni