

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Usługi cateringowe - wyżywienia dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (Dziennego Domu Senior+) w gminie Chrostkowo

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 - wyżywienia dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (Dziennego Domu Senior+) w gminie Chrostkowo

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-da032a4a-7cd9-11eb-86b1-a64936a8669f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00013702/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-03-05 10:28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00001664/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usługi cateringowe - wyżywienia dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (Dziennego Domu Senior+) w gminie Chrostkowo

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

Projekt pn. „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie Gmin: Bobrowniki, Boniewo, Chrostkowo, Fabianki, Izbica Kujawska, Jabłonowo Pomorskie, Lipno, Lubicz, Łubianka, Nakło nad Notecią oraz na terenie powiatu rypińskiego i Miasta Torunia”, współfinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 z Europejskiego Funduszu Społecznego.

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>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.Poniżej przedstawiamy listę sugerowanych zapisów do specyfikacji:1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:a) .zip b) .7Z3) Wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.4) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości

plików podpisanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.5) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES. 6) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisującym.7) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików. 8) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.9) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem adresu e-mail.10) Osoba składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.11) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.12) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1. 13) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików. 14) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.15) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: Nie dotyczy.

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): 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. 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: 54 287 00 40. 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. 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. 2. 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. Pełna klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych znajduje się w dziale XVI SWZ.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Nie dotyczy.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: Z.271.01.2021

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 uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Tak

4.1.14.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub etykiet w opisie przedmiotu zamówienia:

Zamawiający określił wymagania dotyczące wydajności lub funkcjonalności, zgodnie z art. 101 ust. 1 ustawy

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 wyżywienia 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, w tym seniorów uczęszczających do DDP w Stalmierzu- 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 żywności, to jest w pojemnikach cateringowych styropianowych jako pojedyncze porcje lub w termosach cateringowych i z dostarczeniem dodatkowych naczyń jednorazowych (pojemniki zapewnia Wykonawca). - zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń jednorazowych dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztućców w ilości minimum odpowiadającej ilości zamawianych posiłków,- 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. Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co

oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 30 zestawów posiłków każdego dnia. Na jeden zestaw składają się: śniadanie/podwieczorek oraz obiad (dwudaniowy). Wymagane godziny dostarczania posiłków: śniadanie 9:30 – 10:00 , obiad 13:00 – 13:30. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej. 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} Wykonawca winien przedstawić do oferty przykładowy jadłospis na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni roboczych). Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów^{3.2} 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. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym; C. 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, D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty). E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, H. odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny,^{3.3} Produkty wykorzystywane do tzw. „obkładu” – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kielbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.^{3.4} Zamawiający wymaga porcjowania posiłków wraz z podaniem do stołu na tacach dla mieszkańców spożywających posiłki w jadalni. ^{3.5} Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.^{3.6} Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych. ^{3.7} 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. ^{3.8} 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 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze 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 uwzględniać 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. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy, 3.9 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. 3.10 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. 3.11 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 3.12 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. 3.13 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 3.14 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy. 3.15 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań. Pełny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w dziale III SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 18 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: 1. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, powinien w cenie ofertowej brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostawy i podania posiłków przez osobę po stronie Wykonawcy oraz ewentualne upusty proponowane przez Wykonawcę. Oferta powinna zawierać wyszczególnioną uśrednioną cenę za 1 porcję wyżywienia (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień. 2. Nie dopuszcza się żadnych negocjacji cenowych. 3. Cena ofertowa brutto za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień oraz łączna wartość brutto za cały przedmiot zamówienia winna być wyrażona w złotych polskich (PLN), w złotych polskich będą

prorowadzone również rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Cena ofertowa brutto powinna być wyrażona liczbowo i słownie oraz podana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.4. Cena ofertowa brutto za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień oraz łączna wartość brutto za cały przedmiot zamówienia w okresie obowiązywania umowy zostanie podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do SWZ).5. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.6. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która spełnia warunki opisane w SWZ i jest zgodna z unormowaniami ustawowymi, otrzymała najwyższą punktację, zgodnie z przyjętym kryterium. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się: 1. Cena oferty - waga - 95 % 2. Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES) - waga – 5% 7. Podczas przyznawania punktów przyjmuje się skalę od 0 do wysokości granicznej punktów (maksymalnie 100% = 100 pkt). W oparciu o powyższe kryteria Zamawiający dokona oceny ofert i wybierze najkorzystniejszą ofertę. 8. Zamawiający będzie dokonywał oceny złożonych ofert, w sposób następujący: Sposób oceny ofert: 1) Kryterium cena brutto oferty: porównywane będą ceny zamieszczone w złożonych ofertach (Co – ilość punktów dla rozpatrywanej oferty) wg następującego wzoru: $C_o = \text{oferta o najniższej cenie} / \text{cena badanej oferty} \times 95 \%$ Ceną dla potrzeb wyboru najkorzystniejszej oferty jest maksymalna dzienna wysokość wynagrodzenia przy stawkach zaoferowanych przez Wykonawcę, obliczona jako suma cen jednostkowych poszczególnych elementów zamówienia przeliczoną dla maksymalnych dziennych wartości zamówienia tj.: Iloczyn ceny brutto za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień i maksymalnej przewidzianej ilości dziennej tj. 30 osób x 22 dni x 18 miesięcy = 11 880 posiłków w trakcie trwania umowy. 2) Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej : Punkty za posiadanie statusu PES oblicza się przyjmując za podstawę posiadanie statusu PES przypisując jej 5 pkt. Punkty za naczynia ceramiczne i sztucze metalowe oblicza się zgodnie ze wzorem: $C_{nc} = \text{posiadanie statusu PES } 5\%, \text{ posiadanie statusu innego niż PES } 0\%$. 3) Łączna ilość punktów: $C = C_o + C_{nc}$ 9. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz w SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru. Oferta, która otrzyma największą łączną ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą (C). Pozostałym oferentom, przypisana zostanie ilość punktów przy zastosowaniu powyższych wzorów.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 95,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

aspekty społeczne, w tym integracja zawodowa i społeczna osób, o których mowa w art. 94 ust. 1 ustawy

4.3.5.) Nazwa kryterium: Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES)

4.3.6.) Waga: 5,00

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

4.3.11.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych, etykiet lub rachunku kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryteriów oceny ofert:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp dotyczące: 2.1 uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Wykazanie przez Wykonawcę, że posiada aktualną decyzję, zezwolenie, opinię, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz aktualną decyzję zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez właściwy organ. 2.2 zdolności ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie definiuje warunków udziału w zakresie zdolności ekonomicznej lub finansowej. 2.3 zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, że: 2.3.1 dysponuje co najmniej jedną osobą, która będzie przygotowywać i wydawać posiłki (śniadania i obiady), posiadając przygotowanie zawodowe gastronomiczne, kucharz lub ukończony kurs gastronomiczny uprawniające do wykonywania usługi – załącznik nr 3; 2.4. wiedza i doświadczenie: Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku, jeżeli Wykonawca: 2.4.1. przedłoży 2 przykładowe jadłospisy dekadowe (łącznie na 20 dni roboczych) sporządzone zgodnie z zapisami niniejszej dokumentacji przetargowej. 2.4.2. wykonał albo wykonuje usługę gastronomiczną na podstawie jednej lub wielu umów, polegającej na przygotowaniu, dostarczaniu i podaniu posiłków (śniadań i obiadów) dla co najmniej 30 osób dziennie, średnio 5 razy w tygodniu.

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. Oświadczenia 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 2020 r. poz. 1076 i 1086), 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. 2. Odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Wezwanie Wykonawcy do złożenia aktualnych podmiotowych środków dowodowych, zgodnie z 274 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający w terminie 5 dni: 1 Aktualną decyzję, zezwolenia, opinie, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz aktualną decyzję zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez

właściwy organ.2 Wykaz osób (y), skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za przygotowanie i wydawanie wyżywienia (śniadań i obiadów) uczestnikom projektu wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - wzór wykazu stanowi załącznik nr 3 do SWZ z uwzględnieniem warunku określonego SWZ; 3 Przedłożenie 2 przykładowych jadłospisów dekadowych (łącznie na 20 dni roboczych) sporządzone zgodnie z zapisami niniejszej dokumentacji przetargowej.4 Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech 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 wykonał albo wykonuje usługę gastronomiczną na podstawie jednej lub wielu umów, polegającej na przygotowaniu, dostarczaniu i podaniu posiłków (śniadań i obiadów) dla co najmniej 30 osób dziennie, średnio 5 razy w tygodniu, niezależnie od okresu jej wykonywania, 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 dostawy lub 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.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1. Formularz ofertowy.2. Do oferty Wykonawca dołącza oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na formularzu stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby. Wykonawca może wykorzystać jednolity dokument złożony w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia, jeżeli potwierdzi, że informacje w nim zawarte pozostają prawidłowe.4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy – jeżeli zostało ustanowione bądź do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie przedłożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza (dotyczy również spółki cywilnej); pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie przedłożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza.

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.2. W tym przypadku, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.3. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie

zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

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. Wszelkie istotne zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać wprowadzone w formie pisemnego aneksu do umowy, zgodnie z art. 432 ustawy Pzp.2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w niżej wymienionych przypadkach: 1) zmiany rzutujące na wynagrodzenie: - możliwa jest zmiana postanowień umowy w związku ze zmianą stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub narzuceniem innych obciążeń publiczno-prawnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy; 2) gdy z przyczyn organizacyjnych konieczna będzie zmiana danych teleadresowych i adresowych określonych w umowie; 3) Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu wydawania wyżywienia (śniadania i obiady) na posiłki dowożone do domów uczestników projektu, w związku z COVID-19; 4) Zamawiający dopuszcza możliwość do zmiany terminu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.3. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego, zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SWZ oraz danych zawartych w ofercie.

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

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty społeczne

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-03-15 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/chrostkowo> w myśl Ustawy na stronie internetowej prowadzonego postępowania

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-03-15 10:10

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni