Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Usługę przygotowania i dowozu gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Senior +" w Jędrzejowie ul. 11 Listopada 81 w okresie od stycznia do grudnia 2024 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ MIASTA I GMINY W JĘDRZEJOWIE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003675595

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. 11 Listopada 113 B

1.5.2.) Miejscowość: Jędrzejów

1.5.3.) Kod pocztowy: 28-300

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

1.5.7.) Numer telefonu: 41 386 18 28

1.5.8.) Numer faksu: 41 386 40 79

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@opsjedrzejow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.opsjedrzejow.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługę przygotowania i dowozu gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Senior +" w Jędrzejowie ul. 11 Listopada 81 w okresie od stycznia do grudnia 2024 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f5b9d2c3-9429-11ee-9ee7-e2087ac16d09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00111656/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Usługa przygotowania i dowozu gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu "Senior+" w Jędrzejowie w okresie od stycznia do grudnia 2024roku

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://gminajedrzejow.ezamawiajacy.pl

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://gminajedrzejow.ezamawiajacy.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Komunikacja w niniejszym postępowaniu, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, odbywa się w języku polskim, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy, który dostępny jest pod adresem: https://gminajedrzejow.ezamawiajacy.pl
2. Ogólne zasady korzystania z Platformy:
1) zgłoszenie do postępowania wymaga zalogowania Wykonawcy na Platformie https://gminajedrzejow.ezamawiajacy.pl lub https://oneplace.marketplanet.pl
2) Wykonawca po wybraniu opcji „przystąp do postępowania” zostanie przekierowany do strony https://oneplace.marketplanet.pl , gdzie zostanie powiadomiony o możliwości zalogowania lub do założenia bezpłatnego konta. Wykonawca zakłada konto wykonując kroki procesu rejestracyjnego; podaje adres e-mail, ustanawia hasło, następnie powtarza hasło, wpisuje kod z obrazka, akceptuje regulamin, klika polecenie „zarejestruj się”.
3) Rejestracja Wykonawcy trwa maksymalnie do 2 dni roboczych. W związku z tym Zamawiający zaleca Wykonawcom uwzględnienie czasu niezbędnego na rejestrację. Wykonawca wraz z potwierdzeniem złożenia wniosku rejestracyjnego otrzyma informacje, o możliwości przyspieszenia procedury założenia konta, wówczas należy skontaktować się pod numerem telefonu podanym w ww. potwierdzeniu.
4) Po założeniu konta Wykonawca ma możliwość złożenia Oferty w postępowaniu. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej. Za datę przekazania zaświadczeń oraz informacji przyjmuje się datę ich wysłania za pośrednictwem zakładki „Korespondencja”.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy Zakupowej przez opcję „zadaj pytanie lub przy użyciu zakładki „Korespondencja”: w celu zadania pytania Zamawiającemu, Wykonawca klika lewym przyciskiem myszy klawisz ZADAJ PYTANIE. Powoduje to otwarcie okna, w którym należy uzupełnić dane Wykonawcy, temat i treść/przedmiot pytania, po wypełnieniu wskazanych pól wraz z wymaganym kodem weryfikującym z obrazka Wykonawca klika klawisz POTWIERDŹ, wykonawca uzyskuje potwierdzenie wysłania pytania poprzez komunikat systemowy "pytanie wysłane". Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.
8. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia na stronie internetowej postępowania.
9. Zamawiający informuje, iż w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z Platformy, Wykonawca winien skontaktować się z dostawcą rozwiązania teleinformatycznego Platformy tel. +48 22 576 87 90 (infolinia dostępna w dni robocze, w godzinach 9.00-17.00) e-mail: oneplace@marketplanet.pl
10. Zamawiający określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego, jako: 1) dokumenty w formacie „pdf" zaleca się podpisywać formatem PAdES, 2) dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf", wtedy będzie wymagany oddzielny plik z podpisem. W związku z tym Wykonawca będzie zobowiązany załączyć prócz podpisanego dokumentu oddzielny plik z podpisem.
11. Zamawiający określa niezbędne wymagania sprzętowo- aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie tj.: 1) Podłączenie do Internetu; 2) Komputer PC/MAC z aktualnym systemem operacyjnym wspieranym przez producenta; 3) Wybrana przeglądarka wpierana przez producenta: Firefox, Google Chrome lub MS Edge;
12. Zamawiający określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 100 MB w txt, rtf, pdf ,xps, odt, ods, odp, doc, xls, ppt, docx, xlsx, pptx, csv, jpg, jpeg, tif, tiff, geotiff, png, svg, wav, mp3, avi, mpg, mpeg, mp4, m4a, mpeg4, ogg, ogv, zip, tar, gz, gzip, 7z, html, xhtml, css, xml, xsd, gml, rng, xsl, xslt, TSL, XMLsig, XAdES, CAdES, ASIC, XMLenc.
13. Zamawiający określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj.: 1) Plik załączony przez Wykonawcę na Platformie Zakupowej i zapisany, widoczny jest w Systemie, jako zaszyfrowany – format kodowania UTF8. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu otwarcia ofert. 2) Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu.

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z 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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:
• administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej Miasta i Gminy w Jędrzejowie, ul. 11 Listopada 113b, 28-300 Jędrzejów,
tel. 41 381 18 28, e-mail: ops@opsjedrzejow.pl, w imieniu którego działa Dyrektor- Jolanta Pazera
• inspektorem ochrony danych w Ośrodku Pomocy Społecznej Miasta i Gminy w Jędrzejowie jest Pan Radosław Adamiec (e-mail) r.ad@gazeta.pl)
• Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem
o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na: „Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w postaci dwudaniowego obiadu, przygotowania i dowozu poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne dla uczestników Dziennego Domu „Senior +" przy ulicy 11 Listopada 81 w Jędrzejowie w 2024r." na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
• odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933 i 2185 oraz z 2023 r. poz. 412 i 825) dalej „ustawa Pzp";

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): • Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
• 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; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
• w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane
w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
• posiada Pani/Pan:
• na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
• na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (Wyjaśnienie: 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);
• na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa
w art. 18 ust. 2 RODO (Wyjaśnienie: 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);
• prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
• nie przysługuje Pani/Panu:
• w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
• prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
• 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.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dowozie gorących posiłków w postaci dwudaniowego obiadu, przygotowania i dowozu poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne dla uczestników Dziennego Domu „Senior +" przy ulicy 11 Listopada 81 w Jędrzejowie w 2024r.
2. Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę gotowych do podania posiłków składających się z I dania oraz II dania. Posiłki dostarczane będą pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w okresie od 02.01.2024r. do 31.12.2024r. Usługa obejmować będzie także przygotowanie i dowóz poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne w 2024r.
3. Zamawiający przewiduje dostawę posiłków obiadowych w ilości średnio 36 dziennie
w okresie od stycznia do grudnia 2024 roku tj. 9072 posiłki obiadowe.
4. Zamawiający ze względu na wiek i stan zdrowia uczestników zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczonych

obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych do 60%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zgłaszać będzie Wykonawcy upoważniony pracownik Zamawiającego.
5. Dostawa obiadów odbywać się będzie na dany dzień do siedziby Dziennego Domu „Senior +" w Jędrzejowie ul. 11 Listopada 81 od poniedziałku do piątku w godzinach 1245-1300.
6. Porcjowane posiłki będą dostarczane w naczyniach jednorazowych posiadających atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością (pojemnik na zupę- 570 ml z wieczkiem, drugie danie- menu box dwudzielny lub pojedynczy, kompot- kubek z wieczkiem, sztućce, serwetka). Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
7. Dostawa obiadów w formie cateringu odbywać się będzie w termopakach/ termo torbach/termoportach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Dostarczanie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
UWAGA! Zamawiający nie wymaga składania innych dokumentów, ale Wykonawca będzie zobowiązany do złożenia oświadczenia, który odpowiada prawdzie, iż posiada środek transportu przystosowany do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi (załącznik nr 3).
8. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.
9. W skład obiadu wchodzić będą codziennie: dwudaniowy posiłek oraz kompot/ sok z naturalnych owoców/składników lub herbata (200ml).
10. Posiłek obiadowy stanowić będzie:
a) zupa- gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal oraz pieczywo do zupy.
b) drugie danie- gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 760 kcal w tym:
- ziemniaki/kasza/ryż/makaron + porcja mięsa lub ryby + surówki/warzywa gotowane z uwzględnieniem warzyw sezonowych
- potrawy mączne (np. naleśniki, pierogi, kopytka z sosem) +surówka itp.
11. Ogólne wymagania co do zawartości jadłospisów:
a) posiłek obiadowy musi zawierać mięso 5 razy w dekadzie np. schab, karczek, łopatka, udko z kurczaka, pierś z kurczaka lub indyka
b) obiad musi zawierać rybę (filet w kawałku, bez ości) 1-2 razy w dekadzie
c) dania bezmięsne typu naleśniki, gołąbki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie minimum 3 razy w dekadzie.
12. Zamawiający przewiduje również dostawę posiłków:
a) na imprezy okolicznościowe (np. Wielkanoc, Andrzejki, Ostatki, Boże Narodzenie) organizowane dla uczestników Dziennego Domu „Senior +"dla około 50 osób. W skład posiłków wchodzić będą:
- gorące danie (gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 760 kcal) np. ziemniaki/ ryż/ makaron + porcja mięsa lub ryby + surówki/ warzywa gotowane
- deser -2 rodzaje ciast tj. 2 porcje po min. 100 gram każdego rodzaju ciasta/ na osoby np. sernik, szarlotka, ciasto z kremem
- zimne przekąski (min.3 rodzaje, porcja 30- 50 gram) np. mini kanapki – 3 rodzaje, tortilla wegetariańska, paszteciki, wrapsy, sałatki – 1 rodzaj, podawane po 3 porcje każdego rodzaju przekąski na osobę
- woda mineralna niegazowana (0,5 l na osobę), soki (3 rodzaje, łącznie co najmniej 250 ml na osobę)
-owoce, w tym sezonowe (min. 150 g na osobę). Szczegółowe menu na imprezy będzie ustalane z Wykonawcą każdorazowo przed planowaną imprezą okolicznościową.
b) na wycieczki turystyczne – przygotowanie i dostawę suchego prowiantu dla około 50 osób. Suchy prowiant będą stanowiły: kanapka 100g (bułka kajzerka, masło, szynka, żółty ser, sałata i/lub drożdżówka- 100 g, woda mineralna - 0,5 l). Dokładne ilości oraz rodzaj w/w prowiantu będą ustalane kilka dni przed każdą wycieczką.
13. Wskazane są posiłki odpowiednie dla osób w starszym wieku. Nie wskazane są dania przyrządzane na głębokim tłuszczu, z dużą ilością panierki, ostro przyprawione, mocno solone itp.
14. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania posiłków z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku. Posiłki winny być urozmaicone (nie mogą się powtarzać), powinny posiadać estetyczny wygląd, o odpowiedniej temperaturze (zupa min. 75oC, drugie danie min. 63oC, surówki min. 4oC) świeże, aromatyczne. Wykonawca będzie uwzględniał świeże, sezonowe produkty ujęte w planowanym jadłospisie.
15. Wykonawcy powinni spełniać swoje obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności poprzez wdrażanie systemów zapewnienia jakości w całym łańcuchu produkcji żywności tj. Dobre Praktyki Higieniczne (GHP), Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) oraz Analizę Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych czyli HACCP (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
Posiłki winny być przygotowane na bazie produktów oraz surowców najwyższej jakości.
Surowce, które przyjmowane są do zakładu Wykonawcy muszą spełniać dwa podstawowe wymagania – być całkowicie zdrowe i jak najlepsze jakościowo. Oznacza to, że tylko surowce, które są wolne od wszelkiego rodzaju zanieczyszczeń mikrobiologicznych (bakterie chorobotwórcze, pleśnie, mikotoksyny itp.), oraz spełniające wymagane kryteria jakościowe (wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja itp.) mogą zostać przyjęte do zakładu Wykonawcy. Przed przekazaniem ich do produkcji musi nastąpić ich selekcja, która ma na celu wyeliminowanie ewentualnie powstałych, np. w trakcie transportu wewnętrznego, albo magazynowania wad tj. np. postaci nieprzetworzonej (np. owoce, warzywa, czasem jaja) lub tylko lekko

przetworzonej (np. surówki). Dlatego „zdrowotność” surowców odgrywa priorytetowe znaczenie.

Wykonawcy muszą korzystać z usług rzetelnych i kompetentnych dostawców, którzy są
w stanie każdorazowo zagwarantować, aby dostarczony surowiec był „zdrowy” i właściwy jakościowo.
Wymagane jest, aby Wykonawca posiadał w swoim zakładzie oraz pracował zgodnie z wymogami systemu HACCP, a tym samym GMP i GHP. Powinien on również, przynajmniej okresowo, a w przypadku surowców wysokiego stopnia ryzyka skażenia mikrobiologicznego (mięso, drób, wędliny, jaja, mleko itp.) każdorazowo, posiadać dokumenty dotyczące prawidłowej jakości biologicznej dostarczanego surowca (wyniki badań laboratoryjnych, certyfikaty i świadectwa jakości itp.).
Obowiązkiem Wykonawcy jest również przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
UWAGA! Zamawiający nie wymaga składania innych dokumentów, ale Wykonawca będzie zobowiązany udowodnić na każdym etapie prowadzonego postępowania, że złożone oświadczenie (posiada w swoim zakładzie oraz pracuje zgodnie z wymogami systemu HACCP, a tym samym GMP i GHP) odpowiada prawdzie, jeżeli Zamawiający poweźmie wątpliwości co do prawdziwości złożonego oświadczenia (załącznik nr 3).
16. Posiłki planowane będą, przygotowywane i dostarczane zgodnie z jadłospisem. Dwutygodniowy jadłospis (tj. od poniedziałku do piątku) Wykonawca zobowiązuje się przedstawić z 7 dniowym wyprzedzeniem, który będzie zaakceptowany przez Zamawiającego 4 dni przed dostawą posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia wykazu alergenów w produktach wykorzystanych do wykonania posiłku na dany dzień.
17. Liczba posiłków na dzień będzie podawana przez wskazanego pracownika Zamawiającego telefonicznie do godziny 9.00 rano danego dnia. Liczba posiłków obiadowych na dany dzień może być różna.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zamówienia na wybrane dni posiłków. Informacja o nie zamawianiu posiłków na wybrane dni zostanie przekazana Wykonawcy co najmniej
3 dni kalendarzowe wcześniej. Sytuacje takie będą miały charakter okazjonalny. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie od Zamawiającego z tytułu nie zamawiania posiłków na dany dzień oraz zmian liczby zamawianych posiłków.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-02 do 2024-12-31

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: Cena brutto –100%

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
1.Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający w tym zakresie nie stawia żadnych wymagań co do złożenia dokumentów . Wystarczającym jest złożone wraz z ofertą oświadczenia o którym mowa w ust. 1 na podstawie którego Zamawiający uzna że wykonawca:
- jest wpisany do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.)

UWAGA! Zamawiający nie wymaga składania innych podmiotowych środków dowodowych w zakresie opisanych warunków, ale Wykonawca będzie zobowiązany udowodnić na każdym etapie prowadzonego postępowania, że złożone oświadczenie odpowiada prawdzie, jeżeli Zamawiający poweźmie wątpliwości co do prawdziwości złożonego oświadczenia (załącznik nr 3 do SWZ)
2. Zdolność techniczna lub zawodowa:
W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych w zakresie:
a) wykonanych usług.
Na potwierdzenie niniejszego warunku należy złożyć oświadczenie załącznik nr 3 do SWZ, że w okresie ostatnich 3 lat lub w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, również wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie Wykonawca wykonał lub wykonuje z należytą starannością:
- co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy posiłków o wartości co najmniej 50 000 zł brutto.
Jeżeli dokumenty potwierdzające spełnienie warunków będą określały wartość w walucie obcej to Zamawiający przeliczy tą wartość na PLN wg średniego kursu NBP na dzień, do którego określona wartość się odnosi.
UWAGA! Zamawiający nie wymaga składania innych podmiotowych środków dowodowych w zakresie opisanych warunków, ale Wykonawca będzie zobowiązany udowodnić na każdym etapie prowadzonego postępowania, że złożone oświadczenie odpowiada prawdzie, jeżeli Zamawiający poweźmie wątpliwości co do prawdziwości złożonego oświadczenia.
3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa:
W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych:
Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków w tym zakresie.
Zamawiający nie dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

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

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

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

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:
Szczegółowe zmiany umowy opisane są w SWZ oraz projekcie umowy (załącznik nr 1 do SWZ)

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2023-12-14 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Platforma https://gminajedrzejow.ezamawiajacy.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-12-14 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-01-14