

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w
Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 005813558

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Świdnicka 7

1.5.2.) Miejscowość: Świebodzice

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-160

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 74 666 95 81

1.5.8.) Numer faksu: 74 666 95 81

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@opsswiebodzice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.ops.swiebodzice.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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3c2b9de5-8778-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00524021

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-30

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

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: 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/pn/swiebodzice>

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: 1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy zakupowej Gminy Świebodzice <https://platformazakupowa.pl/pn/swiebodzice>.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo -aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl.
2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .pdf, .doc, .xls, .jpg (.jpeg) - określonych w załączniku nr 2 do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
3. Wykonawca składa ofertę na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) wraz z wymaganymi załącznikami sporządzone w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Szczegółowe informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej zostały zawarte w rozdziale 7 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Klauzula informacyjna RODO została zawarta w rozdziale 21 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Klauzula informacyjna RODO została zawarta w rozdziale 21 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: OPS.DO.261.7.2022

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 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

Przedmiotem zamówienia jest: „Przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy”.
Szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi – 14 520

Szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 60 osób dziennie. Średnia liczba dni w miesiącu – 21 dni.

Ilość obiadów w poszczególne dni miesiąca może być różna w zależności od potrzeb środowiska oraz możliwości finansowych gminy, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację minimum 60% szacunkowej liczby posiłków tj. 8 712 w okresie obowiązywania umowy. W takim przypadku ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę pozostaną bez zmian w okresie objętym umową. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

Zamawiający wymaga, aby obiady były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zorganizowania obiadu świątecznego z okazji Świąt Bożego Narodzenia dla określonej liczby osób, w wyznaczonym dniu, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie dwóch tygodni przed planowanym obiadem świątecznym. Koszt obiadu świątecznego nie może być wyższy od kosztu obiadu świadczonego w dni powszednie.

Czas wydawania obiadów powinien być nie krótszy niż 3 godziny dziennie w przedziale czasowym 12:00-15:00.

Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie.

Wykonawca będzie dysponował lokalem w Świebodzicach. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi być wyposażony w taką ilość stołów i krzeseł, które umożliwią konsumpcję obiadów równocześnie przez 25 osób. Lokal musi być dopuszczony do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia przez właściwego inspektora sanitarnego.

W godzinach wydawania posiłków klientom Zamawiającego w lokalu musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu.

Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania obiadów przygotowanych z pełnowartościowych, posiadających aktualny termin ważności produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw. obiady muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania, a także być źródłem białka zwierzęcego oraz roślinnego.

Usługi będą świadczone przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje w zakresie żywienia zbiorowego, a także posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Ośrodek Pomocy Społecznej w Świebodzicach z upoważnienia Zamawiającego będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie, w sposób zgodny z rozporządzeniem 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) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:

a) posiłek dwudaniowy składał się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem oraz drugiego dania i napoju, z tym że raz w tygodniu musi być ryba i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. obiady muszą być urozmaicone, zróżnicowane te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,

b) waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

- zupa- min. 400 ml przygotowana na wywarze mięsno - warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości,

- pieczywo- min. 100 g,

- napój- kompot, sok owocowy- min. 200 ml,

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż- min. 250 g,

- danie mięsne, ryba itp.- min. 150 g bez kości, sosu i panierki,

- surówka- min. 150 g,

- warzywa gotowane- min. 150 g,

- danie mięsno - warzywne, jarskie np. pierogi, placki ziemniaczane, naleśniki, itp.- min 250 g,

- dania półmięsne – makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki- min. 400 g.

Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum + 75o C, drugie danie: minimum + 65o C, potrawy serwowane na zimno minimum + 4o C. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.

Pozostałe wymagania:

a) zawartość farszu w potrawach typu gołąbki, krostki, pierogi- min 50%,

b) wyroby mączne typu pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasta jędrne, jasnej barwy,

c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal,

d) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania do Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach tygodniowego jadłospisu uwzględniającego warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę. Jadłospis musi być urozmaicony. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień,

e) obiady mają być przygotowywane w dniu ich wydania,

f) personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
g) Wykonawca zobowiązany jest także do zapewnienia naczyń, sztućców wielokrotnego użytku do spożywania wydawanych posiłków w lokalu jadalni miejskiej oraz pojemników biodegradowalnych odpowiednich do odbioru posiłków przez klientów OPS bądź ich opiekunów.

Podstawą do wydania obiadu będzie zlecenie wydane przez uprawnionego pracownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach drogą elektroniczną zawierające informacje takie jak: imię i nazwisko klienta, okres na jaki przyznano usługę oraz jej zakres.

Rozliczanie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych z Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Świebodzicach. Podstawą zapłaty za wydane obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych obiadów.

Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełnienia przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia.

Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania.

Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi.

Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 349 dni

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: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami: cena i przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych- BIO . Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert zawarty jest w rozdziale 12 SWZ. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w rozdziale 12 SWZ.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych- BIO

4.3.6.) Waga: 40

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

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

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub

zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

a) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106 poz. 730 ze zm.) wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

b) decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej, a w przypadku jednostek, które rozpoczęły działalność gospodarczą przed wejściem w życie ww. rozporządzenia – co najmniej decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie zrealizował w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - to w tym okresie, co najmniej jedną usługę polegającą na: przygotowywaniu i wydawaniu gorących posiłków, na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł dla co najmniej 40 osób w ramach jednej umowy z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez Wykonawcę, na zasadzie: spełnia/nie spełnia. Oceniając zdolność techniczną lub zawodową Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez Wykonawcę sprzecznych interesów, w tym w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

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) Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,

2) Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ,

3) Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp - wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ,

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1)

Decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającego placówkę gastronomiczną do prowadzenia działalności z zakresu gastronomii,

2) Aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.).

3) Wykaz usług w zakresie przygotowywania i wydawania gorących posiłków na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł dla co najmniej 40 osób w ramach jednej umowy - załącznik nr 7 do SWZ oraz 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 których usługi były wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Nie dotyczy

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

- 1) Oświadczenie wstępne dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia z postępowania w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SWZ aktualne na dzień składania ofert.
- 2) Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia z postępowania w zakresie wskazanym w załączniku nr 2a do SWZ aktualne na dzień składania ofert przez podmiot udostępniający zasoby w zakresie wskazanym w załączniku 2a do SWZ – jeśli dotyczy.
- 3) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SWZ – jeśli dotyczy.
- 4) Zobowiązanie innego podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 4.4.3) SWZ w sytuacji, kiedy Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie polegał na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby w zakresie wskazanym w załączniku nr 4 do SWZ – jeśli dotyczy.
- 5) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w przypadku gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, a Wykonawca, składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika lub gdy Wykonawcy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia - jeśli dotyczy.

Oświadczenie, o którym mowa w pkt. 5.1.1) SWZ, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępując wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, wskazane w pkt. 5.6 SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 2) Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty.
- 3) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej (pkt. 4.3.2 SWZ), jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub wszyscy posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
- 4) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W przypadku warunku określonego w pkt 4.3.4 powyżej, Zamawiający wymaga aby warunek ten spełniał co najmniej jeden z wykonawców (konsorcjantów).
- 5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy - załącznik nr 3 do SWZ.
- 6) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o którym mowa w pkt 5.1.1) SWZ składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 7) Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- 8) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

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:

Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia zostały określone w rozdziale 16 SWZ oraz w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik nr 8 do SWZ.

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

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2023-01-09 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-01-09 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-02-07

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Wymagania w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy
Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących bezpośrednio czynności w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia:

- a) koordynowanie i nadzór nad realizacją usługi,
- b) przygotowanie i wydawanie gorących posiłków

jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2020r. poz. 1320 z zm.).

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany będzie posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie niższą niż: 100 000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100). Ubezpieczenie OC winno obejmować również szkody wyrządzone przez wszystkich Podwykonawców lub dalszych Podwykonawców. Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu, w terminie 14 dni od zawarcia umowy kopię polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia i oświadczeniem o braku roszczeń osób trzecich, które mogą być zaspokojone z polisy ubezpieczeniowej.