

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Dom Pomocy Społecznej "Zielony Taras" w Koszalinie

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 360247262

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Leonida Teligi 4

**1.5.2.) Miejscowość:** Koszalin

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 75-206

**1.5.4.) Województwo:** zachodniopomorskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL426 - Koszaliński

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** dps@dpskoszalin.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.dps.koszalin.ibip.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność

Pomoc społeczna

**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:**

Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-750cbd1a-8c00-4744-b33e-4db385ad6307

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00606010

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-11-20

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2023/BZP 00577991/02/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

**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/transakcja/1021355>

#### 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:** W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami (nie dotyczy złożenia oferty) odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu platformazakupowa.pl, za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", dostępnego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1021355>. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy posługują się sygnaturą postępowania, tj. DAG.261.16.2024.

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy użyciu „Formularza do komunikacji” opisane zostały pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1021355>

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego:

Irena Karasiewicz – Dział Administracyjno-Gospodarczy, Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras”

w Koszalinie tel. 94 717 08 95

Osoba składająca ofertę ze strony Wykonawcy powinna być osobą do kontaktu z Zamawiającym, wskazaną w dokumentacji.

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

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".

Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:

1) .zip

2) .7Z

Wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.

Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.

W przypadku podpisania oferty podpisem kwalifikowanym pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym. 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. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.

Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.

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.

#### 3.8.) 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):** Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

Inspektorem ochrony danych jest Wioleta Pelech. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego [iodo@dpskoszalin.pl](mailto:iodo@dpskoszalin.pl) oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości zamówienia nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EURO na świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okresy wynikające z przepisów prawa regulujące niezbędne okresy przetwarzania. Dane osobowe przetwarzane na podstawie przepisów prawa, będą przechowywane przez czas wskazany w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych. W przypadku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane będą przetwarzane przez okres do 5 pełnych

lat.

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa oraz inne podmioty uczestniczące w procesach niezbędnych do realizacji postępowania. Dane mogą być powierzone celem przetwarzania przez podmioty wspierające funkcjonowanie Administratora, np. Kancelaria Radcy Prawnego, firma serwisująca oprogramowanie i infrastrukturę IT, wyłącznie podstawie stosownej umowy powierzenia przetwarzania.

Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą również osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 6 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U.2022.0.902).

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:

a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,

b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,

c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,

d) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Nie podanie danych osobowych w przypadku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego skutkuje brakiem możliwości udziału w postępowaniu.

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.

## 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: DAG.261.16.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.5.) Wartość zamówienia: 1191707,32 PLN

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

W zamach Części 1 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla maksymalnie 89 mieszkańców, z wykorzystaniem pomieszczeń kuchennych DPS przy ul. Teligi 4, oddanych do użytkowania na podstawie umowy dzierżawy, a przygotowane posiłki będzie wydawał na stołówce (przy pomieszczeniach kuchennych) oraz dostarczał na piętra mieszkalne z aneksami kuchennymi. Minimalny zakres przedmiotu zamówienia w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. obejmuje dziennie następujące posiłki dla diet, określonych na potrzeby realizacji zamówienia:

- zwykła: 3 posiłki podstawowe dziennie: śniadanie obiad, kolacja,

- cukrzycowa: 3 posiłki podstawowe dziennie: śniadanie obiad, kolacja oraz 2 posiłki dodatkowe: drugie śniadanie,

podwieczorek. W ramach Części 2 Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki jednodaniowe dla uczestników

Dziennego Domu Żłoty Wiek „Senior+” przy ul. Odrodzenia 34. Posiłki dostarczane będą własnym transportem Wykonawcy,

w pojemnikach jednorazowych, osobnych dla każdego podopiecznego wraz z jednorazowymi sztućcami, kubkami i

serwetkami jednorazowymi (jako komplet dla każdego uczestnika osobno). Wykonawca zobowiązany w okresie od

02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. jest dostarczać posiłki codziennie w dni robocze (od poniedziałku do piątku) do godz. 14:00,

dla ok. 30 osób dziennie. Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką;

- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie z surówką;

- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W

przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa.

Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego

zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte).

Wykonawca będzie podawał także:

- kompot - do każdego drugiego dania,

- pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy. Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni (100%), z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą

szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia. Część 3 obejmuje przygotowanie i podawanie posiłków w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. dla uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4. Posiłki wydawane będą uczestnikom na stołówce w siedzibie Zamawiającego, wyposażonej w stoliki i krzesła, z wykorzystaniem zastawy stołowej wielokrotnego użytku, wykonanej z innych materiałów niż tworzywo sztuczne (z wyjątkiem sytuacji, w której posiłki będą dostarczane poza siedzibę Dziennego Domu), zapewnionej przez Wykonawcę (naczynia i sztucce, służące do spożywania i podawania potraw i napojów). Wykonawca zobowiązany jest przygotować i wydać posiłki codziennie w dni robocze (od poniedziałku do piątku) do godz. 14:00, dla ok. 30 osób dziennie. Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką;
- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie z surówką;
- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa. Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte). Wykonawca będzie podawał także:
  - kompot - do każdego drugiego dania,
  - pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy.

Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni (100%),

z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby uczestników zgłoszonych do wyżywienia.

**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

55523000-2 - Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Tak

**4.2.14.) Przedmiot, wielkość lub zakres oraz warunki zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy PZP. Udzielone zamówienie będzie polegało na powtórzeniu podobnych usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego, w zakresie:

- części 1 na 5.340 osobodni (89 dietx60dni),
- dla części 2 i 3: na 3.600 posiłków (60 osób x 60 dni),

na warunkach zgodnych z Rozdziałem II SWZ.

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami i ich wagą

**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:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**  
inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Sposób realizacji zamówienia: niepowtarzalność treściowa posiłków

**4.3.6.) Waga:** 25

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Doświadczenie**4.3.6.) Waga:** 15**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 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 9

Art. 109 ust. 1 pkt 10

**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 dotyczące:

1. Zdolności technicznej lub zawodowej:

- dla Części 1 posiada doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał (w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie) lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 50 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 450.000,00 PLN.

- dla Części 2 i Części 3 posiada doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał (w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie) lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 20 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 PLN.

UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3:

- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 50 osób dziennie, wartości nie mniejszej niż 450.000,00 PLN.;

- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 20 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 PLN.

2) dysponowania osobami skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi, co najmniej:

- dla Części 1:

a) 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni

b) 1 osoba pełniąca funkcję kucharza

- posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz.

c) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej

e) 1 osoba pełniąca funkcję dietetyka

- posiadająca wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka (rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka lub ukończyła technikum profilowane i złożyła egzamin zawodowy) lub ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka bądź nauka o żywieniu.

- dla Części 2 i Części 3:

a) 1 osoba pełniąca funkcję kucharza

- posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz.

b) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej

UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3 (co najmniej 6 osób):

- Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 1 osobą pełniącą funkcję szefa kuchni i 2 osobami pełniącymi funkcję kucharza (posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz), 1 osobą pełniącą funkcję dietetyka (posiadającą wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka (rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka lub ukończyła technikum profilowane i złożyła egzamin zawodowy) lub ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka bądź nauka o żywieniu) oraz 2 osobami pełniącymi funkcję pomocy kuchennej.

3) sytuacji ekonomicznej i finansowej:

- Dla Części 1: wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 200 000 zł.

- dla Części 2 i Części 3 wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 100 000 zł.

UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3 (co najmniej 300 000,00 zł):

- Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia – świadczenie usług polegających na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), na sumę gwarancyjną co najmniej 200 000 zł.

- Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia – świadczenie usług polegających na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, na sumę gwarancyjną co najmniej 100 000 zł.

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

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

Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane – na formularzu zgodnym ze wzorem zawartym w Rozdziale III pkt 4 SWZ oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami, o których mowa powyżej, są: referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy;

W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

2) Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich doświadczenia, kwalifikacji zawodowych i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - na formularzu zgodnym ze wzorem zawartym w Rozdziale III pkt 5 SWZ.

3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej ubezpieczenia.

**5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:**

W celu wykazania zgodności oferowanych usług z określonymi przez Zamawiającego wymaganiami oraz kryteriami oceny ofert Wykonawca złoży wraz z ofertą łącznie 2 jadłospisy, obejmujące co najmniej 10 następujących po sobie dni, osobno dla diety zwykłej i diety cukrzycowej (może być 14 dni).

Jadłospisy powinny uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego, określone dla części 1 oraz zawierać informacje:

a) gramaturę potraw,

b) niepowtarzalność treściowa posiłków, o której mowa w rozdziale II dziale I pkt 9 (ponad zakres minimalny – jeżeli dotyczy),

c) elementy treściowe posiłków powinny odpowiadać definicji zawartej w rozdziale II dziale I pkt 9 SWZ:

- w przypadku wędlin i pasztetów - powinny zawierać informację o procentowej zawartości mięsa,

np. 96% mięsa (nie mniej niż 80% - nie dot. kaszanki),

- w przypadku dżemów - powinny zawierać informację o procentowej zawartości owoców (100% owoców),

- w przypadku owoców – powinny zawierać informację o sposobie podania, np. obrane, filetowane

(do mięszu), w formie musu, pieczone itp.

d) posiłki powinny być opisane w taki sposób, aby umożliwić Zamawiającemu identyfikację poszczególnych pozycji treściowych, np. zupa: barszcz czerwony z ziemniakami itp. oraz uwzględniać zasady, o których mowa w rozdziale II dziale I pkt 9 SWZ.

e) jadłospisy dla części 1 powinny obejmować okres co najmniej od 01.01.2025 r. do 10.01.2025 r. (może być 14 dni)

Załączone jadłospisy będą stanowiły treść oferty wykonawcy, a więc jego zobowiązanie do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z żądaniami Zamawiającego, określonymi w opisie przedmiotu zamówienia. W przypadku wyboru oferty wykonawcy, będzie on realizował zamówienie zgodnie z załączonymi do oferty jadłospisami.

Na podstawie złożonych wraz z ofertą jadłospisów Zamawiający dokona także oceny ofert w kryterium Sposób realizacji zamówienia: niepowtarzalność treściowa posiłków, z zastrzeżeniem,

że w przypadku, gdy oferta nie będzie zawierała przedmiotowych jadłospisów, oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt w kryterium oceny ofert, nawet, gdy wykonawca uzupełni jadłospisy na żądanie Zamawiającego, o którym mowa w pkt 6.2.2, ponieważ uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych nie ma zastosowania do kryteriów oceny ofert.

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak****5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:**

Jeżeli wykonawca nie złożył wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wezwie, w wyznaczonym terminie, do uzupełnienia lub złożenia przedmiotowych środków dowodowych:

- 2 jadłospisy obejmujące co najmniej 10 następujących po sobie dni, osobno dla diety zwykłej i diety cukrzycowej, uwzględniające wszystkie wymagania Zamawiającego, w tym gramaturę potraw, i elementy zaoferowane przez Wykonawcę oraz obejmujące okres co najmniej od 01.01.2025 r. do 10.01.2025 r. Wezwanie do uzupełnienia służy wyłącznie ustalaniu treści zobowiązania wykonawcy i nie może prowadzić do zmiany treści oferty, tzn. raz zaoferowane pozycje treściowe nie mogą ulec zmianie.

**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ załączniki w formie elektronicznej.

**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: Tak****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 przypadku, o którym mowa w ppkt 1, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 3) 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 usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 4) W przypadku, o którym mowa w ppkt 3, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty Oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy, według wzoru określonego w Rozdziale III pkt 3 SWZ.
- 5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazują:
  - 5.1) każdy samodzielnie brak podstaw wykluczenia, o których mowa w Rozdziale I pkt 5 ppkt 1 i ppkt 2 SWZ;
  - 5.2) łącznie spełnianie warunków określonych w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3 i 4 SWZ.
- 6) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców OŚWIADCZENIE o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdziale I pkt 6 SWZ składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te winny potwierdzać brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

**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. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany cen rynkowych materiałów lub kosztów, związanych z realizacją umowy. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost lub spadek cen lub kosztów.
2. Wykonawca jest uprawniony do wystąpienia z żądaniem zwiększenia wynagrodzenia w przypadku zaistnienia następujących przesłanek:
  - 1) zmiana cen, w tym podstawowych produktów rolnych (m.in. mięsa, ziemniaków, mąki, pieczywa) lub kosztów (m.in. dostawy mediów, transportu) przekroczy 10% w stosunku do stawek przyjętych przez Wykonawcę do ustalenia wynagrodzenia ofertowego,
  - 2) zmiana cen ma istotny wpływ na realizację umowy,
  - 3) żądanie zostanie złożone nie wcześniej niż po upływie 2 m-cy od rozpoczęcia realizacji umowy.
3. Obowiązkiem Wykonawcy, składającego żądanie zmiany wynagrodzenia, jest wykazanie Zamawiającemu, że zmiana ceny wpływa na realizację umowy i na dzień zaistnienia podstaw do waloryzacji wynagrodzenia, ceny przyjęte do kalkulacji oferty Wykonawcy są odpowiednio niższe niż ceny rynkowe lub średnie ceny rynkowe. Wykonawca załączy stosowne dowody, w tym np. kopie dokumentów zamówienia, korespondencji z dostawcami lub wykazu materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia do żądania zmiany wynagrodzenia.
4. W przypadku spełnienia warunków, o których mowa w ust. 2 i ust. 3 wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało

waloryzacji począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po złożeniu żądania zmiany wynagrodzenia. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

5. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, nie może przekroczyć 10% wartości pierwotnej umowy.

6. W przypadku, gdy, po dokonaniu zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w ust. 4, nastąpi zmiana okoliczności uzasadniających to zwiększenie, w szczególności spadek cen, w tym podstawowych produktów rolnych lub kosztów o 10% w stosunku do stawek przyjętych do zwiększenia, wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji, począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po zaistnieniu nowych okoliczności, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

7. Zamawiający przewiduje ponadto możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy, w przypadku określonym w art. 455 ust. 1 pkt 3 i pkt 4 oraz ust. 2 ustawy PZP.

8. Dla części 3 wynagrodzenie zostało ustalone na podstawie średniej liczby uczestników w 2024 r. (25 osób), a w przypadku osiągnięcia pełnej liczby uczestników w okresie realizacji zamówienia (30 osób), Zamawiający przewiduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy odpowiednio.

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

## SEKCJA VIII – PROCEDURA

**8.1.) Termin składania ofert:** 2024-11-27 08:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1021355>

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2024-11-27 08:05

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2024-12-26