

Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy,
przy ul. Wyścigowej 16, 26 – 600 Radom w 2022 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi zamawiający centralny

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM USŁUG WSPÓLNYCH DOMÓW POMOCY SPOŁECZNEJ W RADOMIU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 366727626

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Kazimierza Pułaskiego 9

1.5.2.) Miejscowość: Radom

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-600

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL921 - Radomski

1.5.7.) Numer telefonu: 483680900

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

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

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Obsługa gminnych domów pomocy społecznej.

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 usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16, 26 – 600 Radom w 2022 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1e17ded1-5996-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00309933/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-10 13:23

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00180590/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16 26 – 600 Radom w 2022 roku

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://bip.cuwradow.pl/index.php?id_kat=27

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. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAP-u, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>.

2. W niniejszym postępowaniu składanie oświadczeń, wniosków zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania z miniPortalu).

3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1.

Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.

2. Ofertę oraz wszystkie załączniki do oferty należy sporządzić w języku polskim, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w szczególności w formacie danych: .pdf, .doc, docx, .odt, .jpg.

3. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.

4. Ofertę oraz oświadczenia składane razem z ofertą składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym oraz zaszyfrowane wraz z plikami stanowiącymi ofertę.

5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

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): Obowiązek informacyjny RODO szczegółowo został opisany w SWZ.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: DZP.271.1.90.2021

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: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej Weterana Walki i Pracy przy ulicy Wyścigowej 16 w Radomiu, w 2022 roku.

2. Usługa cateringowa będąca przedmiotem zamówienia obejmuje codzienne przygotowanie i dostarczenie w pojemnikach jednorazowego użytku dla 30 osób następujących posiłków:

1) śniadania - składającego się każdego dnia z co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych w szczególności kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterków, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.

2) obiadu - naprzemiennie jednego dnia pierwsze danie, drugiego dnia drugie danie np.:
poniedziałek – pierwsze danie np. zupa jarzynowa;
wtorek – drugie danie np. ziemniaki z kotлетem i surówką;

środa np. zupa ogórkowa, itd.

3. Liczba dostarczonych posiłków zawarta jest w tabeli:

Lp. Miesiąc: Liczba dni roboczych x Liczba uczestników = Suma posiłków

1. Styczeń: 19 dni x 30 osób = 570 posiłków;
 2. Luty: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 3. Marzec: 23 dni x 30 osób = 690 posiłków;
 4. Kwiecień: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 5. Maj: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 6. Czerwiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 7. Lipiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 8. Sierpień: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 9. Wrzesień: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 10. Październik: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 11. Listopad: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 12. Grudzień: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
- Razem: 251 dni x 30 osób = 7 530 posiłków.

Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczonych posiłków w trakcie realizacji usługi w przypadku zmniejszenia liczby dziennej żywionych 30 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, a Wykonawcy nie będą z tego tytułu przysługiwać żadne roszczenia. Osoba wyznaczona przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy będzie przekazywała informacje o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8:00.

4. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie tj. śniadanie do godziny 9:00 oraz obiad do godziny 13:00.

5. Wykonawca będzie zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6. Całodniowe wyżywienie powinno składać się z:

1) śniadania (co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych, w szczególności: kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterków, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.);

2) obiadu (I i II danie naprzemiennie + herbata/kompot).

7. Menu powinno być dostosowane do: ewentualnych potrzeb żywieniowych uczestników alergię pokarmowe. bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków.

8. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie do godz. 9:00, obiad do godz. 13.00, Cena musi uwzględniać koszt transportu do Zamawiającego.

9. Jadłospis powinien być: urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

10. Posiłki muszą być: przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:

1) produkty mleczne muszą być w opakowaniach jednorazowych;

2) w przypadku śniadania w opakowaniu każdorazowo powinna być określona minimalna liczba składników z tych wymienionych w § 3 ust. 3 pkt 1 SWZ, w tym zawsze porcja warzyw lub owoc;

3) minimum 40g wędliny i 10g masła na osobę;

- 4) 2 kromki chleba lub 1 bułka na osobę są ilością wystarczającą: bułka min 50g, kromki chleba – min 50g;
- 5) obiady dostarczane w opakowaniach jednorazowych;
- 6) pojemność zupy w opak. jednorazowych na jednego uczestnika powinna wynosić min 450g;
- 7) minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:
 - a) ziemniaki – 200g;
 - b) ryż, kasza, makaron (suche) po min 90g;
 - c) drób, mięso bez kości – 100g;
 - d) drób z kością – 300 do 400 g;
 - e) ryba filet – 100g;
 - f) danie mięsne w sosie – 80g;
 - g) surówka lub warzywa gotowane – 150g;
 - h) dania mączne (kopytka, pierogi, placki, kluski śląskie itp.) – min 250g
 - i) napój (kompot, sok) – 200g;
- 8) obiad z porcją mięsa co drugi dzień;
- 9) minimalna temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić 75 stopni C;
- 10) koszty odbioru odpadów jednorazowych i pokonsumpcyjnych leżą po stronie DDP.
11. Jadłospisy na tydzień w wersji papierowej dostarczane 1 x w tygodniu, rodzaj posiłków z dietą i ich ilość ustalana telefonicznie lub informacją e-mail od kierownika DDP.
12. Jadłospis powinien uwzględniać: produkty ze wszystkich grup Piramidy Zdrowego Żywienia, co oznacza, że każdego dnia powinny być podawane:
 - 1) 2 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron;
 - 2) warzywa i owoce w każdym posiłku;
 - 3) co najmniej 1 porcja mleka lub produktów mlecznych;
 - 4) porcja, mięsa lub ryb lub jaj, nasiona roślin strączkowych, najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodczy;
 - 5) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzone z naturalnych składników, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu, przyprawiane ziołami;
 - 6) od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 7) przygotowane kompoty, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 8) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb;
 - 9) do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło min. 82% tłuszczu;
 - 10) jogurty sporządzone powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców.
13. Wykonawca zobowiązany jest do: przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
14. Wykonawca zamówienia zobligowany będzie do: dostarczania tygodniowych jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw, alergenach i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.
15. Wykonawca przygotowywać będzie: posiłki zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem opracowanym przy współpracy z osobą wyznaczoną po stronie Zamawiającego.
16. Wykonawca będzie zobowiązany do: przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu).
17. Dostarczenie posiłków: Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych

pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.

18. Okres dostarczania posiłków: od dnia 1 stycznia 2022 roku do dnia 31 grudnia 2022 roku, w dni robocze, tj., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w Dziennym Domu Pomocy.

19. Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowych leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.

20. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- 2) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej zgodnie z normami HACCP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty;
- 3) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej gramatury jak i estetyki;
- 4) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;
- 5) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: 1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie nw. kryteriów oceny ofert (nazwa kryterium, waga, sposób punktowania):

- 1) „cena oferty” rozumiana jako cena oferty brutto za realizację zamówienia – 60 % (max 60 pkt),
- 2) „termin płatności faktur cząstkowych” – 40 % (max 40 pkt).

2. Ocena ofert dokonywana będzie odrębnie w zakresie każdej części, w niżej wskazanych kryteriach zamówienia wg poniższych zasad:

1) ocena „ceny oferty”

– będzie przeprowadzona wg następującego wzoru matematycznego:

$$P(Ci) = (Cmin / Ci) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

P(Ci) – liczba punktów przyznana badanej ofercie za kryterium ceny

Cmin – najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert,

Ci – cena badanej oferty

2) ocena „terminu płatności faktur cząstkowych”

– będzie przeprowadzona na podstawie podanego przez Wykonawcę na druku oferty terminu płatności faktur cząstkowych za wykonanie przedmiotu zamówienia. Termin płatności faktur cząstkowych należy

podawać wyłącznie w dniach.

Ocena przeprowadzona zostanie wg poniższego zestawienia:

1 – 13 dni – otrzyma 0 punktów P(T)

14 – 20 dni – otrzyma 20 punktów P(T)

21 – 29 dni – otrzyma 30 punktów P(T)

30 dni – otrzyma 40 punktów P(T)

gdzie:

P(T) – liczba punktów przyznana badanej ofercie za kryterium „Termin płatności faktur cząstkowych”

3) Ocena oferty – suma punktów z poszczególnych kryteriów:

$P = P(Ci) + P(T)$

gdzie

P – liczba punktów przyznana badanej ofercie

P(Ci) – liczba punktów przyznana badanej ofercie za kryterium ceny

P(T) – liczba punktów przyznana badanej ofercie za kryterium „Termin płatności faktur cząstkowych”

3. Zamawiający oceni i porówna tylko te oferty, które odpowiadają treści i wymogom Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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: Termin płatności faktur cząstkowych

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

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie przesłanek określonych w § 9 SWZ oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu 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:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tzn. wykaże, że posiada decyzję, zezwolenie lub inny dokument Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz możliwość prowadzenia cateringu;

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Decyzja, zezwolenie lub inny dokument Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz możliwość prowadzenia cateringu (np.: wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalająca na prowadzenie określonej działalności gospodarczej).

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:

Szczegółowe wymogi w tym przedmiocie zawiera § 19 SWZ.

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 przewiduje możliwość zmiany wartości Umowy w przypadku ustawowej zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT). W takim przypadku zmienia się jedynie kwota brutto, kwota netto pozostaje bez zmian. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu informacji ze wskazaniem prawidłowej stawki podatku VAT.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-20 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: 1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. 2. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty, opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-20 12:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni