

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Dożywianie dzieci w szkołach Gminy Boguszów-Gorce w latach 2024 - 2025**

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 005811921

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kolejowa 49

1.5.2.) Miejscowość: Boguszów-Gorce

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-370

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 748449561

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.opsboguszow.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:

Dożywianie dzieci w szkołach Gminy Boguszów-Gorce w latach 2024 - 2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-fb51acb8-b050-11ee-a66a-5e0e9a75a9a0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00027901

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-11

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/boguszow-gorce>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/boguszow-gorce>**

- 3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 104, Linux lub ich nowsze wersje,
 c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 d) włączona obsługa JavaScript,
 e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików pdf.
 f) szyfrowanie na platformie zakupowej odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3
 g) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

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): 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych (osób reprezentujących Wykonawcę oraz osób wskazanych przez Wykonawcę w dokumentacji dotyczącej niniejszego postępowania) jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Boguszowie-Gorcach, ul. Kolejowa 49, 58-370 Boguszów-Gorce, tel. 748449561.

2) W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: aleksandra@eduodo.pl lub pisemnie, kierując korespondencję pod adres siedziby Administratora.

3) Dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

4) Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), zwanej dalej PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas obowiązywania umowy.

5) Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z przepisami PZP.

6) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 4 PZP.

7) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z PZP.

8) Osoba, której dane dotyczą ma prawo do: dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania, w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów Rozporządzenia służy prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa,

9) Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje: w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia prawo do usunięcia danych osobowych; prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia; na podstawie art. 21 Rozporządzenia prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie podlega Pan/Pani decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 Rozporządzenia.

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: ZOG.261.1P.2024.BJ

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: 273240 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni 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 przygotowanie z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dostarczenie i wydanie, w okresie od 01.02.2024 r. do 31.12.2025 r., na rzecz uprawnionych dzieci wskazanych przez Zamawiającego, posiłków jednodaniowych (drugie danie z kompotem/napojem/sokiem i świeżym owocem) w ramach dożywiania dzieci w n/w szkołach na terenie Gminy Boguszów-Gorce:

- 1) Zespół Szkolno-Przedszkolny, 58-370 Boguszów-Gorce, ul. Szkolna 4 – 24 dzieci;
- 2) Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 5, 58-371 Boguszów-Gorce, ul. Staszica 5 – 15 dzieci;
- 3) Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 6, 58-372 Boguszów-Gorce, ul. Kopernika 7 – 11 dzieci.

2. Wykonanie usługi wymaga stosowania norm wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154) z uwzględnieniem ewentualnych zmian przepisów oraz wymogów sztuki kulinarnej, zasad zdrowego żywienia oraz norm sanitarnych dotyczących żywienia zbiorowego.

3. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy, ze świeżych artykułów posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

4. Wykonawca w celu dowożenia posiłków do miejsca wydawania, zobowiązany jest do posiadania atestowanych termosów gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. Szacunkowa ilość posiłków do wydania w czasie trwania umowy wynosi 18.700 z tym, że Zamawiający zastrzega, iż podana ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny i nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu w podanej ilości.

6. Ilość posiłków może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku.

7. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresów świątecznych, ferii, wakacji, innych dni wolnych od nauki, które wynikają z porządku roku szkolnego oraz z wyłączeniem dni, w których z nieprzewidzianych na etapie ogłoszenia o zamówieniu przyczyn, w szkołach nie będzie odbywać się nauka w systemie stacjonarnym.

8. Posiłki winny być wydawane przez Wykonawcę w przedziale czasowym pomiędzy godziną 11.00 a 15.00, przez co najmniej 1,5 godziny zegarowej, wcześniej ustalonej z Dyrekcją każdej ze szkół.

9. W okresie dekadowym skład posiłków winien przedstawiać się następująco:

- 1) 5 posiłków: ziemniaki, kasza lub ryż (z sosem bądź tłuszczem); mięso (typu: drobiowe, wieprzowe, wołowe) - podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; surówka lub jarzyna; kompot lub sok/napój w kartoniku; owoc surowy;
- 2) 2 posiłki: ziemniaki (z sosem bądź tłuszczem); ryba (typu: dorsz, mintaj); surówka lub jarzyna; kompot lub sok/napój w kartoniku; owoc surowy;
- 3) 3 posiłki: danie mączne (typu: pierogi, makaron z sosem, naleśniki, placki, łazanki, kopytka, krokiety); kompot lub sok/napój w kartoniku; owoc surowy.

10. Gotowe posiłki, o których mowa w ust. 9 winny być wydawane co najmniej w ilości: ziemniaki, kasza lub ryż - 200 g, mięso - 80 g, ryba - 120 g, danie mączne - 300 g, surówka - 80 g, jarzyna - 80 g, kompot lub sok/napój - 200 ml.

11. Skład posiłków winien być podawany z min. 3-dniowym wyprzedzeniem do wiadomości Zamawiającego oraz dzieci i rodziców za pomocą jądłospisu (poprzez przekazanie do Zamawiającego i szkół drogą elektroniczną), sporządzanego odrębnie na każdą dekadę.

12. Nie dopuszcza się wystąpienia powtarzalności posiłków w okresach dekadowych (dwutygodniowych).

13. Szkoły zobowiązane będą do udostępnienia bezpłatnie pomieszczeń, w których wydawane będą posiłki. Szkoły nie dysponują infrastrukturą do wyparzania, mycia oraz utylizacji naczyń i sztućców.

14. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dowozu posiłków do wskazanych szkół transportem własnym, zapewnienia naczyń i sztućców (np. porcelanowych, biodegradowalnych) oraz naczyń umożliwiających odebranie posiłku „na wynos” (w przypadku nieobecności dziecka w szkole), wydania posiłków uprawnionym dzieciom, niezwłocznego (w tym samym dniu) usunięcia zużytych naczyń, resztek jedzenia i innych pozostałości po wydawanych posiłkach oraz do ich utylizacji. Wymienione czynności nie mogą powodować naliczenia przez Wykonawcę dodatkowych kosztów.

15. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków w lokalu posiadającym odpowiednie zezwolenia sanitarne wydane przez uprawnione organy.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-02-01 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: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1) W kryterium „Cena” Wykonawca będzie mógł uzyskać maksymalnie 60 punktów. Oferta najtańsza

otrzyma 60 punktów. Zamawiający przy przyznawaniu punktów w przedmiotowym kryterium posłuży się następującym wzorem: cena najtańszej oferty x 60 pkt / cena oferty ocenianej;

2) W kryterium „Doświadczenie” Wykonawca będzie mógł uzyskać maksymalnie 30 punktów. Zamawiający przyzna punkty według metodologii: po 15 punktów za drugie i trzecie wykonane w okresie ostatnich 2 lat od daty ogłoszenia o zamówieniu publicznym (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) podobne zamówienie (usługi w zakresie żywienia zbiorowego w ramach cateringu dla minimum 50 osób każda, które były świadczone średnio przez 5 dni w tygodniu w okresie co najmniej 12 miesięcy każda) z potwierdzeniem Zamawiających, że usługi zostały wykonane należycie; maksymalna ilość punktów: 30 (0 punktów za jedno zamówienie jako warunek graniczny, 15 punktów za dwa zamówienia, 30 punktów za trzy zamówienia) – Zamawiający przyznaje punkty za udokumentowanie maksymalnie 3 należycie wykonanych zamówień;

3) W kryterium „Termin płatności” Wykonawca będzie mógł uzyskać maksymalnie 10 punktów. Zamawiający przyzna punkty według metodologii: za termin do 7 dni – 0 punktów; za termin do 14 dni – 5 punktów; za termin do 21 dni – 10 punktów. Termin 21 dni Zamawiający uznaje za maksymalny.

3. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaofertowanej ceny.

5. Końcową ocenę punktową oferty stanowić będzie suma punktów uzyskanych przez ofertę w poszczególnych kryteriach.

6. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą łączną liczbę punktów w zastosowanych kryteriach.

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:

organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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

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 zasadach określonych w Dziale VII SWZ oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się 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, że Wykonawca spełnia warunek, jeśli posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem – należy przedłożyć zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów

Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem;

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający uzna, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia, jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej, o czym mowa w części IV ust. 16 niniejszego ogłoszenia.

4) zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymagane zdolności techniczne lub zawodowe zapewniające należyte wykonanie zamówienia, jeżeli:

a) Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 2 lat od daty ogłoszenia o zamówieniu publicznym (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) wykonał usługi podobne do przedmiotu zamówienia (usługi w zakresie żywienia zbiorowego w ramach cateringu dla minimum 50 osób każda, które były świadczone średnio przez 5 dni w tygodniu w okresie co najmniej 12 miesięcy każda) z podaniem ich wartości, dat wykonania i odbiorców, z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należyście (referencji) – wzór oświadczenia stanowi Załącznik Nr 3 do SWZ; 1 wykonane zamówienie stanowi warunek graniczny, kolejne są punktowane;

b) Wykonawca złoży oświadczenie w przedmiocie dysponowania przez Wykonawcę odpowiednim potencjałem ludzkim posiadającym kwalifikacje do wykonania usługi, sprzętem technicznym (w szczególności samochodem i sprzętem do przewożenia i przechowywania posiłków, spełniającym warunki, o których mowa w odrębnych przepisach) – wzór stanowi Załącznik nr 5 do SWZ. W zakresie środka transportu uwzględnia się również jego dzierżawę (do oświadczenia należy dołączyć zobowiązanie właściciela pojazdu);

c) Wykonawca złoży pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia (w przypadku zamiaru korzystania przez Wykonawcę z obcych osób i obcego potencjału technicznego);

3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

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. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z załącznikiem nr 2 do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z załącznikiem nr 2 do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu;

2. W celu potwierdzenia posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem;

3. W celu potwierdzenia sytuacji ekonomicznej lub finansowej Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć kopię polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej. Polisa winna zawierać następujące zapisy:

- 1) minimalna suma gwarancyjna na jedno ryzyko 1.000.000 zł;
- 2) minimalna suma gwarancyjna na wszystkie ryzyka 1.000.000 zł;
- 3) klauzule rozszerzające zakres:

a) ubezpieczenie OC za szkody będące następstwem przeniesienia chorób zakaźnych, zakażeń i biologicznych czynników chorobotwórczych (w tym w szczególności salmonelli, czerwonki i innych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 z późn. zm.) odpowiednie dla jednostek gastronomicznych - limit na jedno i wszystkie ryzyka 1.000.000 zł;

b) ubezpieczenie odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez produkt (posiłek) - limit na jedno i wszystkie ryzyka 1.000.000 zł.

4. W celu potwierdzenia spełniania warunku zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć:

- 1) oświadczenie (wg załącznika nr 3 do SWZ) w sprawie wykonania usług tożsamy z przedmiotem zamówienia z potwierdzeniem (potwierdzeniami) należytego wykonania usług;
- 2) oświadczenie w przedmiocie dysponowania przez Wykonawcę odpowiednim potencjałem ludzkim posiadającym kwalifikacje do wykonania usługi, sprzętem technicznym (w szczególności samochodem i sprzętem do przewożenia i przechowywania posiłków, spełniającym warunki, o których mowa w odrębnych przepisach) (wg załącznika nr 5 do SWZ) oraz (jeśli dotyczy) zobowiązanie właściciela pojazdu do jego dzierżawy;
- 3) pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia (jeśli dotyczy);

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 do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w Dziale VIII ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. W odniesieniu do pozostałych warunków określonych w Dziale VII ust. 2 pkt 3) i 4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełniać łącznie, to znaczy polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 i 3, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.

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:

Szczegółowy zakres zmian umowy określa projekt umowy. Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowi załącznik nr 6 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: 2024-01-19 08:30

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z wszystkimi wymaganymi zgodnie z SWZ dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa/pn/boguszow-gorce>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-01-19 08:45

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-02-16