

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 359 pkt 2 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) — zwana dalej Pzp na

~~dostawa/usługa/robo~~ta budowlana pn.

„ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA,
GOTOWANIA I DOSTARCZENIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA
MIESZKAŃCÓW DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W 2023 ROKU”

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem

internetowym: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

Nr postępowania: DPSL.KA.272.3.2022

ŁUBIE 2022

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie

Tel.: 32/233 12 24

Adres e-mail: kancelaria@dpslubie.pl

Strona internetowa: www.bip.dps.tarnogorski.pl

II. NAZWA ORAZ ADRES NABYWCY

POWIAT TARNOGÓRSKI

ul. Karłuszowiec 5, 42-660 Tarnowskie Góry

NIP: 6452513103

Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą:

<https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

III. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2017:00 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest dom pomocy społecznej, ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie;
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: weronika.howaniec@dpslubie.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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 trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do

wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
- c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO;

10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

IV. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 359 pkt 2. Pzp Postępowanie będzie prowadzone w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.

2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 359 pkt 2 ustawy Pzp.

4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.

6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

8. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

9. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.

10. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia mają być przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, 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 2022 r. poz. 1510 ze zm.) obejmują następujące rodzaje czynności: wymóg zatrudnienia na podstawie umowy dotyczy osób wykonujących prace fizyczne w tym kucharza oraz kierowcę. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli należytego wykonywania przez Wykonawcę i podwykonawcę wskazanego powyżej obowiązku, w szczególności poprzez analizę dokumentacji pracowniczej w zakresie, w jakim nie narusza to praw osób zatrudnionych przez Wykonawcę lub podwykonawcę. W razie niewykonania lub nienależytego wykonywania wskazanego powyżej obowiązku Zamawiający może rozwiązać umowę po uprzednim wyznaczeniu terminu dodatkowego na usunięcie naruszeń, co nie wyłącza prawa do żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.

11. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

12. Zamawiający nie przewiduje stosowania art. 139 ustawy Pzp.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w 2023 roku, z uwzględnieniem diet i kaloryczności, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe poprzez odpowiedni dobór produktów spożywczych w dziennych racjach pokarmowych. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostawy posiłków na zasadach dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, wynikających z systemu HACCP. Produkcja i dostarczanie posiłków odbywać się będzie w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.).

2. Nazwa/y i kod/y wspólnego Słownika Zamówień (CPV);

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55322000-3 usługi gotowania posiłków

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

90511000-2 usługi wywozu odpadów

3. Liczba mieszkańców dla których należy przygotować posiłki - 68 osób.

4. Liczbę o której mowa należy traktować orientacyjnie i może ulec zmianom w ciągu całego okresu trwania realizacji umowy.

5. Dzienną normę kaloryczności ustala się na 2200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/-5%). Białko ok 75 g, tłuszcze ok 65 g i węglowodany ok 350 g, chyba że inne, niż ww. wartości, będą uzasadnione szczególnym rodzajem danej diety (np. dieta ubogoenergetyczna – mniejsza wartość kaloryczna, dieta bogatobiałkowa – większa zawartość białka itp. – według zaleceń lekarza). Posiłki ponadpodstawowe powinny zawierać co najmniej powyższą wartość kaloryczną.

6. Szacunkowa średnia miesięczna ilość przygotowanych posiłków wynosi;

3 posiłki dziennie + podwieczerek x ilość dni w miesiącu x 68 osób;

7. W ramach całodziennego wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej napojów oraz podstawowych produktów żywnościowych między posiłkami tj. (chleb, masło, dżem, miód, pasztet, serek topiony, herbata, cukier, sól, pieprz, sucharki, kwasek cytrynowy, sok malinowy), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej, (t.j. Dz. U. z 2018, poz.734 ze zm.). Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi załącznik nr 1a do formularza ofertowego .

Koszt tych produktów żywnościowych wliczany będzie w cenę jednostkową usługi.

8. Miejsce realizacji usługi: Dom Pomocy Społecznej ul. Pyskowska 34, 42-674 Łubie, który jest jednostką organizacyjną utworzoną na mocy Uchwały Nr XXV/246/2008 Rady Powiatu w Tarnowskich Górach z dnia 27 maja 2008 roku w sprawie nadania statutu Domu Pomocy Społecznej w Łubiu.

9. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (dwa dania), podwieczerek i kolację dla grupy 68 osób w okresie od dnia 01.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r. Posiłki będą dostarczane 7 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do niedzieli.

10. Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć zamówione posiłki dwa razy dziennie, w godzinach:

-6.20-6.50 śniadanie,

-11.30-12.00 obiad pierwsze i drugie danie, podwieczerek i kolacje.

W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.

VI. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania świadczenia usługi w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków dla 68 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, codziennie na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego w 2023 roku.

1.1. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów, zgodnie z zasadami systemu HACCP, oraz zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

1.2. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności; bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.; pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.

1.3. Posiłki winny być urozmaicone, a ich skład nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni.

1.4. Posiłki dostarczane będą dwa razy w ciągu dnia o ściśle określonych porach do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ulicy Pyskowskiej 34 mieszczących się w jednostce.

1.5. Wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków:
- Śniadanie w godzinach od 06:20 do 06:50. Obiad razem z podwieczorkiem i kolacją w godzina od 11:30 do 12:00.

1.6. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.

1.7. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków, które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej wraz z dietami, zleconymi przez lekarza z zachowaniem kaloryczności.

1.8. Posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet:

- Dieta podstawowa: 46 osoby
- Dieta łatwo strawna: 10 osób
- Dieta łatwo strawna z modyfikacją konsystencji (np. papka, przecierana itp.) (550 g posiłek): 0 osób,
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5 osób,
- Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego: 0 osób,
- Dieta z ograniczeniem tłuszczu 2 osób,
- Dieta podstawowa bez pomidorów/pochodnych: 0 osób,
- Dieta specjalna (bogato resztkowa) - 1 osób,
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 1 osoba
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniem soli: 1 osoba
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz łatwo strawna: 1 osoba
- Dieta łatwo strawna oraz małosolna: 1 osoba
- Dodatek żywieniowy do diet: 0 osób.

Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaze Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji Zamówienia. W trakcie trwania zamówienia klasyfikacja diet może ulec zmianie.

1.9. Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tegoż Domu stanowi załącznik nr 1a do formularza ofertowego -załącznik Nr 1. Koszt produktów żywnościowych zawartych w w/w załączniku wliczany będzie w cenę jednostkową usługi. Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje diety ogólnej, które zgodnie z § 6 ust.1 pkt 6 z Rozporządzenia Ministra pracy i polityki społecznej z dnia 23.08.2012 r. (t.j. Dz. U. 2018 poz. 734) w sprawie domów pomocy społecznej powinny być dostępne dla mieszkańców domu przez całą dobę tj; (chleb, masło, dżem, miód, paszтет, serek topiony, herbata, cukier, sól, pieprz, sucharki, kwasek cytrynowy, sok malinowy).

1.10. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych. Zamawiający zastrzega, iż produkty mięsne winny być przygotowane z mięsa klasy I (wysoka zawartość mięsa w mięsie).

1.11. Zamawiający wymaga zachowania w Wigilię, środę popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę potraw postnych.

1.12. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów.

1.13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie dodatków do posiłków na sezonowe lub wprowadzenia potraw sezonowych typu; leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, jajkiem sadzonym, i kefirem, mizeria, fasolka szparagowa jako dodatek do drugiego dania.

1.14. Posiłki winny być przygotowane w oparciu o sporządzane dekadowe jadłospisy z adnotacją diety (wzór ustalony przez Wykonawcę). Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury poniższych produktów w granicach.

2. Śniadanie dla jednego mieszkańca:

2.1. Napoje na bazie mleka (kawa, kakao, herbata), porcja nie mniej niż 250 ml,

- 2.2. Zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym; ryż, płatki owsiane, kasza manna itp. od poniedziałku do piątku - nie mniej niż /350 ml/,
- 2.3. Pieczywo mieszane / chleb, bułki, graham/- porcja nie mniej niż /150 g/,
- 2.4. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% - porcja nie mniej niż /20 g/,
- 2.5. Różnorodny asortyment wędlin- porcja nie mniej niż /60 g/,
- 2.6. Jajko nie mniej niż 1 szt, klasy L, nie częściej niż raz na dekadę,
- 2.7 Jajecznicza nie mniej niż raz na dekadę,
- 2.8. Serek homogenizowany nie mniej niż 100g po jednym dla każdego,
- 2.9. Ser żółty - nie rzadziej niż 1 raz na dekadę, porcja nie mniej niż /60g/,
- 2.10. Kielbasa grzana zawsze w soboty lub niedziele na śniadanie — porcja nie mniej niż/100g/ z dodatkiem ketchupu i musztardy,
- 2.11. Pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /60g/,
- 2.12. Dżem, nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /50g/,
- 2.13. Dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, ogórek kiszony, pomidora, rzodkiewki, papryki itp. nie mniej niż /80 g/.
- 2.14. Miód lub dżem nie częściej niż raz na dekadę.

3. Obiad:

Zamawiający wymaga, aby obiad składał się zawsze z dwóch dań:

- 3.1. Zupy zawierające warzywa, węglowodany: ryż, kaszę, makarony, ziemniaki itp. oraz tłuszcz,
- 3.2. Na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej należy uwzględnić w dekadzie; 5 x potrawę mięsną tj.(schab, mięso panierowane drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń, gołonko itp.),
- 3.3. Ziemniaki,
- 3.4. Kasze nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.5. Kluski lub kopytka w każdą niedzielę,
- 3.6. Bigos, nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.7. Jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę,
- 3.8. Ryby panierowane przynajmniej raz na dekadę,
- 3.9. Surówki do obiadu dostosowane do pory roku,
- 3.10. Zawsze kompot lub napój do obiadu.
- 3.11. placki ziemniaczane nie częściej niż raz na dekadę
- 3.12. Na obiad powinny znaleźć się takie propozycje jak spaghetti, placki ziemniaczane, placki po węgiersku, kasza z gulaszem, gołąbki itp.

Zamawiający wymaga, aby zamawiane posiłki obiadowe dla każdej osoby po obróbce termicznej miały zachowaną następującą ilość wagową;

- Zupa — 400ml z dodatkiem pietruszki,
- Ziemniaki do drugiego dania nie mniej niż 300g z dodatkiem koperku,
- Ryba nie mniej niż 200g,
- Mięso b/k nie mniej niż 100g,
- Mięso z kością nie mniej niż 140g,
- Surówka nie mniej niż 100g,
- Kasze, makarony, ryż jako II danie nie mniej niż 200g,
- Posiłek bezmięśny jako drugie danie nie mniej niż 300g,
- Napój do obiadu 250 ml,

4. Podwieczorek:

Należy uwzględnić w jadłospisie podwieczorki w formie;

- 4.1. Ciasta różne w każdą niedzielę,

- 4.2. Ciastka w postaci biszkoptów, herbatników nie częściej niż raz na dekadę,
- 4.3. Owoce przynajmniej 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględnić truskawki, arbuz, brzoskwinie, przynajmniej 2 raz w tygodniu.
- 4.4. Kisiel lub budyń nie częściej niż raz na dekadę — porcja 250ml,
- 4.5. Jogurt przynajmniej raz na dekadę - 1 szt,
- 4.6. W okresie sezonu, owoce sezonowe na podwieczerek np. truskawki, nektaryny przynajmniej dwa razy w tygodniu,

5. Kolacja:

- 5.1. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20g./porcja/,
- 5.2. Chleb mieszany —nie mniej niż 150 g, /porcja/
- 5.3. Pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne - nie mniej niż 100g,
- 5.4. Różnorodny asortyment wędlin, nie mniej niż 60g,n/porcja/,
- 5.5. Do kolacji herbata słodzona z cytryną — 250 ml (osobno cukier i cytryna),
- 5.6. Należy uwzględnić na kolację warzywa sezonowe, szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

6. Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnych przyjętych potraw świątecznych, a także posiłków na imprezy okolicznościowe.

6.1. W pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, Wykonawca zapewni danie obiadowe, składające się z; rosołu z makaronem, klusek, rolady śląskiej i czerwonej kapusty. Na podwieczerek należy zapewnić ciasto drożdżowe i owoce.

6.2. Jadłospis na Wieczerzę Wigilijną winien zawierać; barszcz czerwony, zupę grzybową pierogi z kapustą i grzybami, filec rybny, ziemniaki, ryba po grecku, ryba w galarecie, piernik, makówki.

6.3. Jadłospis na śniadanie Wielkanocne ma zawierać w pierwszy dzień świąt; babka wielkanocna, żur z białą kielbasą, szynka w galarecie, sałatka warzywna, masło, chleb, herbata.

6.4. Jadłospis na Święta Wielkanocne oprócz podstawowych posiłków winien zawierać dla każdego z mieszkańca: 2 jajka w skorupce, kawałek kielbasy, porcja chleba do koszyczka świątecznego. Dodatki do koszyczka święconego są przywiezione w Wielki Piątek z obiadem.

6.4. Na uroczystość okolicznościową „Dzień Pieczonego Kartofla”, która przypada raz w II połowie roku, Wykonawca zapewni danie obiadowe które będzie się składać z:

żurek w chleбку, pieczony ziemniak (3 szt. dla mieszkańca) wraz z masłem smakowym (min. 2 rodzaje), kielbasę na grilla, ketchup, musztarda, smalec, ogórek kiszony, chleb, kawałek ciasta, herbatę, kawę rozpuszczalną, mleko do kawy.

6.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby mieszkańców w DPS, w związku z ruchem mieszkańców tj;

-urlopy, pobyty w szpitalu, wyjazdy na obozy, wycieczki, na podstawie telefonicznego lub mailowego zgłoszenia.

6.6. Wykonawca w przypadku zmian mogących wystąpić w jadłospisie na następny dzień powinien niezwłocznie powiadomić Zamawiającego, zgłaszając ten fakt telefonicznie osobie wyznaczonej pod numer telefonu 32/233 12 24.

6.7. Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków.

6.8. Zakwestionowanie posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy, a reklamacje dotyczące składu ilościowego np. (brak masła, wędlin) będą niezwłocznie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

7. Warzywa i owoce mają być w ilości minimum 400 g na dzień w odpowiednim stosunku skali dekady (3/4 warzywa, 1/4 owoce). Mogą być dodawane do wszystkich posiłków.
8. Zamawiający wymaga, aby wartość produktów użytych do przygotowania posiłków tzw. „wsad do kotła” wyniosła co najmniej 50% ceny ofert.

VII. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca zapewni ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie środka transportu. W tym zakresie Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń, celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację.
3. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu drogą elektroniczną lub w formie papierowej z 5 dniowym wyprzedzeniem jadłospisu dekadowego (10 dni), w celu zatwierdzenia go przez tutejszy dom. Będą w nim zawarte z podziałem na diety następujące dane;
 - nazwa posiłku, kaloryczność,
 - gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe, wyrażone w gramach lub sztukach.
 - należy uwzględnić w jadłospisach potrawy sezonowe, owoce i warzywa. W sezonie letnim jadłospis dekadowy winien uwzględniać pomidory, ogórki zielone, nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu - na śniadanie i kolację.
5. Wykonawca dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego we własnym zakresie, na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie „Książki kontroli sanitarnej środka transportu”, którym w danym czasie wykonywana jest usługa dowozu posiłków.
6. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności;
 - używania masła a nie produktów masła pochodnych,
 - używania wędlin i mięsa wysokiej jakości,
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednio do tego celu przeznaczonych pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających je przed wylaniem oraz schłodzeniem tj;
 - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje),
 - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
8. Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość termosów i pojemników na dostarczane posiłki w celu zapewnienia płynności dostaw do Zamawiającego.
9. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów, naczyń itp.), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.
10. Pracownicy, którzy dostarczać będą posiłki winni posiadać aktualne badania lekarskie oraz odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno — higienicznymi.
11. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia transportowe ze śniadania przy dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w dniu następnym przy dostarczeniu śniadania.
12. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać płynność wydawania posiłków.
13. W razie wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie dostarczyć posiłki na własny koszt, nie gorszej jakości.

14. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia;
 - 14.1. Dobrej organizacji pracy,
 - 14.2. Odpowiednią temperaturę wydawanych posiłków. tj;
 - zupa minimum + 75 °C,
 - drugie danie minimum + 65 ° C,
 - napoje gorące minimum + 80° C,
 - maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery) poniżej +4° C.
15. Wykonawca zobowiązany jest usunąć ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
16. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.
17. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi pełną odpowiedzialność za gospodarowanie oraz ich utylizację łącznie z kosztami z tym związanymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami (ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 699 ze zm.).
18. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek z podawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ustawowymi.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe ewentualnie zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dystrybucji posiłków.
20. Wykonawca zapewni codzienny nadzór dietetyka posiadającego uprawnienia w zakresie żywienia zbiorowego tak, że przez cały czas trwania umowy gwarantuje codzienny nadzór dietetyka nad procesem produkcji posiłków.
21. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli z zakresu żywienia osób.

VIII. OPIS SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Posiłki należy dostarczyć codziennie do jednostki Zamawiającego.
2. Nadmieniamy, że Budynek nie jest pozbawione barier architektonicznych.
3. Talerze i sztućce zapewnia Zamawiający.
4. Mycie i wyparzanie zastawy określonej w rozdziale VIII pkt. 3 należy do obowiązku tutejszego Domu.
5. Zamawiający będzie rozdawał i wydawał posiłki w tutejszym Domu przy udziale pracowników Domu.
6. Dokładną ilość posiłków z podziałem na diety, Wykonawca otrzyma drogą elektroniczną od Zamawiającego na druczku Zamawiającego na początku trwania umowy oraz za każdym razem gdy nastąpi zmian ilości osób lub diety, „Zestawienie wydawanych posiłków” z uwzględnieniem ilości mieszkańców i rodzajem diet, o których mowa rozdziale VI pkt 1 ppkt 1.8, raz na dekadę.
7. Zamówione posiłki z góry są przewidziane dla 68 osób, jedynie zmiany będą zgłaszane w dniu poprzedzającym ich dostarczenie drogą elektroniczną lub faksem do godziny 12:00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczane, (jeśli zmiana ilości osób nastąpi w weekend Wykonawca zostanie poinformowany w piątek na trzy dni tj. sobotę, niedzielę i poniedziałek).
8. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem. Wtedy należy dostarczyć określoną ilość posiłków do siedziby Zamawiającego na umówioną godzinę w postaci suchego prowiantu.

9. Suchy prowiant musi składać się z dwóch kanapek, napoju (woda, sok owocowy), owocu, kawy i herbaty.
10. Do kontaktów w powyższej sprawie Dyrektor wyznacza osobę odpowiedzialną.
11. Polisę potwierdzającą, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia minimum 100.000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100) na wszystkie i na jedno zdarzenie, obejmujące w szczególności odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe wskutek zakażeń np. salmonellą, czerwönką i innymi zakażeniami pokarmowymi oraz zatruc pokarmowych;
12. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp. Zamówienie polegające na powtórzeniu podobnych usług zostanie udzielone w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego w przypadku, gdy zaistnieje uzasadniona potrzeba rozszerzenia zamówienia podstawowego i zostaną zapewnione środki finansowe na ten cel.

IX. WIZJA LOKALNA

1. Zamawiający informuje, że złożenie oferty nie musi być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej lub sprawdzeniem dokumentów dotyczących zamówienia jakie znajdują się w dyspozycji Zamawiającego, a jakie będą udostępniane podmiotom zgłaszającym chęć udziału w postępowaniu.
2. W celu umówienia wizji lokalnej lub zapoznania się z dokumentacją znajdującą się na miejscu u Zamawiającego należy kontaktować się z osobami wyznaczonymi do komunikowania się z wykonawcami.

X. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

XI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA ORAZ LOKALIZACJA

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: 01 styczeń 2023 – 31 grudzień 2023
2. Lokalizacja: Dom Pomocy Społecznej, ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie.

XII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale XIII 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 nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Polisę potwierdzającą, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia minimum 100.000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100) na wszystkie i na jedno zdarzenie, obejmujące w szczególności odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe wskutek zakażeń np. salmonellą, czerwinką i innymi zakażeniami pokarmowymi oraz zatruc pokarmowych;

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Warunek spełni Wykonawca, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje należycie minimum 2 usługi o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 PLN brutto każda polegające na świadczeniu usług zbiorowego żywienia min. szpitale, szkoły, domy pomocy społecznej itp.. W przypadku podania wartości w walucie innej niż PLN, Zamawiający jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie średni kurs NBP, który jest dostępny pod adresem www.nbp.pl opublikowany w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu.

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

XIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) w art. 108 ust. 1 Pzp;

2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4, 5, 7 Pzp, tj.:

- a) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona, albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
- c) który z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał, albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.

XIV. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW

UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania — zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w rozdziale XIV pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełni warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:

- 1) 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, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej — załącznik nr 4 do SWZ;
- 2) 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, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- 3) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Wykonawca przedłoży wykaz usług (na wzorze stanowiącym Załącznik nr 6 do SWZ) w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, ilości osób, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane. Do wykazu należy załączyć dowody określające, te usługi zostały wykonane (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane) należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) Polisę potwierdzającą, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia

minimum 100.000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100) na wszystkie i na jedno zdarzenie, obejmujące w szczególności odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe wskutek zakażeń np. salmonellą, czerwönką i innymi zakażeniami pokarmowymi oraz zatruc pokarmowych;

5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt. 1 Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 2 Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.) zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.

7. Zamawiający. nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz 2070 ze zm.), o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp dane umożliwiające dostęp do tych środków;

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.

8. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca Wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

9. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415 ze zm.), jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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 2020 r. poz. 2452 ze zm.).

XV. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w zamówieniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do SWZ.

4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

6. UWAGA: Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale XIV pkt 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale XIV SWZ.

XVI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

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, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale XIV pkt 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.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty ~~budowlane/dostawy~~/usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

XVII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub konkursie, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się 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 (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 344 ze zm.).

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 .txt, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale XIV pkt 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują: przy użyciu e-Zamówienia który dostępny jest pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/> Postępowania, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej.

4. Rejestracja na e-Zamówienia, w tym złożenie oferty w formie elektronicznej, wymaga: 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”.

5. Rejestracja i korzystanie z e-Zamówienia: 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 e-Zamówienia oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

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

7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania poprzez formularze dostępne na e-Zamówienia.

8. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

1) w zakresie proceduralnym i merytorycznym: Weronika Howaniec

kontakt telefoniczny: 32 233-12-24

e-mail: veronika.howaniec@dpslubie.pl

9. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania.

10. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

11. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.

12. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w rozdziale XVII pkt 11, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w rozdziale XVII pkt 11, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

13. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w rozdziale XVII pkt 12, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (o ile dotyczy składania ofert i wniosków):

14. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, (nie dotyczy składania ofert i wniosków), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na e-Zamówienia. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP, TED lub ID postępowania).

2. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: kancelaria@dpslubie.pl, oraz platformy ePUAP.

3. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w rozdziale XVII pkt 2 adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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 2020 poz. 2452 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 ze zm.).

XVIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym — zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

1) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale XIV pkt 1 SWZ;

2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X pkt 3 SWZ (jeżeli dotyczy);

3) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.

8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 ze zm.), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą

one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

9. W celu złożenia oferty (w tym zaszyfrowania) należy zarejestrować (zalogować) się na e-Zamówienia i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl/>. Wykonawca składa ofertę o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na e-Zamówienia. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na e-Zamówienia, w szczegółach danego postępowania. Ofertę należy zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy za pośrednictwem: „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na e-Zamówienia. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na e-Zamówienia.

11. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

12. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XIX. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. W odniesieniu do ofert nie podlegających odrzuceniu, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami;

2. Cena ofertowa brutto (C) — znaczenie kryterium 70 %

3. Odległość kuchni, w której Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki do Zamawiającego — do 30 %

4. Liczba punktów liczona będzie według wzoru;

Kryterium cena- pkt obliczona według wzoru;

$$C(x) = \frac{C(n) \text{ cena najniższa (w PLN)}}{C(b) \text{ cena badanej oferty,}} \times 70$$

gdzie C(x) — liczba punktów za kryterium „cena ofertowa brutto” w badanej ofercie,
C(n)- najniższa cena oferty brutto spośród badanych ofert nie podlegających odrzuceniu,
C(b)- cena brutto badanej oferty.

5. Sposób obliczania liczby punktów badanej oferty za kryterium odległości kuchni, w której będą przygotowywane i dostarczane posiłki- do 30 pkt;

Punktacja będzie udzielana według reguły;

- do 100 km od lokalizacji tutejszego Domu — 30 pkt

- od 100 km do 150 km od lokalizacji tutejszego Domu — 15 pkt,

- powyżej 150 km — 0 pkt

Odległość należy liczyć np. według mapy Google. Do formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 należy dołączyć stosowny druk.

6. Maksymalna, łączna liczba punktów możliwych do przyznania ofercie przez Zamawiającego wynosi 100 punktów.

7. Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów i zgodnie z ustaloną punktacją.

8. Oferta najkorzystniejsza ze wszystkich złożonych ofert nie podlegających odrzuceniu to oferta, która uzyska największą łączną liczbę punktów.

9. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wtedy Zamawiający wezwie Wykonawców którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. (Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż w złożonych ofertach).

10. Wykonawca podaje cenę ryczałtową za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ.

11. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.

12. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Zamawiającego wobec Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

13. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

14. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.

15. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

16. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 931, ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w art. 255 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), wykonawca ma obowiązek:

1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

17. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XXI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w rozdziale XXI pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XXII. SPOSÓB, TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na e-Zamówienia do dnia 10.11.2022 r. do godziny 11:00. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na e-Zamówienia, w szczegółach danego postępowania.
2. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://ezamowienia.gov.pl/>
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 10.11.2022 r. o godzinie 12:00
5. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na e-Zamówienia i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania
6. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte i cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zamówienia publicznego bez podania przyczyny.

XXIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 14 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w rozdziale XXIV pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, będzie zobowiązany przed podpisaniem umowy do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli jego wniesienie było wymagane) w wysokości i formie określonej w Rozdziale XX SWZ.
4. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXV. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 6 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXVI. POUCZENI O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby Odwoławczej. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.,
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

- 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w rozdziale XXVII w pkt 6 ppkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w rozdziale XXVII pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje, się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1805 ze zm.) o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem (t.j. Dz. U. z 2022 r. po 896 ze zm.).
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

XXVII.WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1 - Formularz Ofertowy

Załącznik nr 1a – Wykaz podstawowych produktów żywnościowych

Załącznik nr 1b – Kalkulacja ceny

Załącznik nr 2 - Oświadczenie wykonawcy

Załącznik nr 3 - Zobowiązanie do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

Załącznik nr 4 - Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej/informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 - Wzór umowy

Załącznik nr 6 – Wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 5 lat usług, odpowiadających swoim rodzajem i wartością usług stanowiącym przedmiot zamówienia.

Niniejszą SWZ przedkłada do akceptacji Komisja Przetargowa w składzie:

Funkcja w Komisji Przetargowej:

Przewodniczący Komisji

Członek

Sekretarz Komisji

Imię i Nazwisko:

Weronika Howaniec

Agata Królik

Justyna Lota

Zatwierdzam:

DYREKTOR

Domu Pomocy Społecznej w Łubiu

mgr Marta Szymik