

Ogłoszenie nr 610610-N-2020 z dnia 2020-11-16 r.

Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie: Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w

Głownie

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie, krajowy numer identyfikacyjny 47094720900000, ul. ul. Karasicka 51, 95-015 Głowno, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 427 163 001, e-mail dps@dps.glowno.pl, faks 427 194 165.

Adres strony internetowej (URL): <http://wqww.dps.glowno.pl/>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Nie

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Adres:

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie

Numer referencyjny: DPS.AG.26.20.2020

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny
Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie z ostatnich 12 miesięcy wynosiła 52 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie. Jednocześnie Zamawiający informuje, że statutowa liczba mieszkańców wynosi 62 osoby

2. Kody CPV usług objętych przedmiotem Zamówienia: CPV: 55322000-3 CPV: 55321000-6 3. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom: 3.1. I śniadanie w godz. 8.00-10.00; 3.2. II śniadanie w godz. 10.30-11.00; 3.3. obiad w godz. 13.00-15.00; 3.4. kolacja w godz. 17.00-19.00 4. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach: 4.1. normalna 4.2. dieta wątrobowa 4.3. dieta półpłynna 4.4. dieta cukrzycowa 4.5. dodatek żywieniowy do diet – około 62 (przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej, a w przypadku innych diet zgodnie ze wskazaniem lekarza dostępne przez całą dobę (§ 6 ust. 6 Rozp. Min. Pracy i Polityki społecznej z dnia 23.08.2012r. w sprawie domów pomocy społecznej Dz. U. z 2012r. poz. 964 z późn. zm.). 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany. Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku. 6. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości: dwóch (każdy po 500 g) bochenków chleba, dżemu 400g, 500g sera żółtego, dwóch 200g kostek masła (zawartość tłuszczu minimum 82%) do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu. 7. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę, co najmniej z 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (prowiant suchy) oraz wymaganą godzinę ich wydania. 8. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być sporządzony przez dietetyka i opatrzony każdorazowo podpisem osoby sporządzającej oraz urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym. 9. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga: 9.1 podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.); 9.2 gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g, kompot 250ml; 9.3 podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek: kruche, maślane lub biszkopty (o gramaturze nie niższej niż 150

g), 9.4 aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki może nastąpić po upływie 7 dni; 9.5 podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np.: bigosu, gorącej kielbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g; 9.6 podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni; 9.7 zachowania gramatury poniższych produktów w granicach (jedna porcja): a) pieczywo nie mniej niż 150 g; b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g; c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g; d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g; e) ser żółty nie mniej niż 100 g; f) produkty podawane w zestawie np.: ser - wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50; g) pasty (różne) nie mniej niż 100 g; h) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 400ml; podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 100g, 1 raz w tygodniu - dla każdej diety; i) kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250 ml. j) śliwki suszone 1 raz w tygodniu jako składnik dań. 9.8. aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie; 9.9. podawania owoców 1 x dziennie; 9.10. aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych; 9.11. Zamawiający wymaga, aby w planowanych jadłospisach były uwzględnione tylko takie wędliny, w tym również podrobowe (np. mielonka, parówka, pasztet), które w swoim składzie zawierają co najmniej 70% mięsa; 9.12. aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę. 10. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych i podawanie porcji ciasta (o gramaturze 150g) w dni świąteczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok) oraz 1 raz w roku okazjonalnej uroczystości - w dniu wskazanym przez Zamawiającego – dla ok. 100 osób. (tj. zupa, potrawy z grilla karczek, kielbasa kaszanka, ciasto lub słodka bułka). Menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 14 dni przed planowaną uroczystością. 11. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią

odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia stołówki po zakończonych posiłkach. 12. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych przekazanych odpłatnie za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy. 13. Wyżywienie, o którym mowa w ust. 3 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze. 14. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 13,00 zł (słownie: trzynaście złotych 00/100 brutto na osobę). Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejście pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości i ubioru personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni). 15. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztucce, zestawy przyprawowe). Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Wykonawcę będzie przechowywana i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztuców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikniku okazjonalnego oraz sytuacji wyjątkowych w których byłoby to wskazane np. catering w czasie epidemii). 16. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego. 17. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady komunalne, pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą

segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji, korzystając ze swoich pojemników na śmieci. 18. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów. 19. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni produkcyjnej 65,70 m² oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość stawek czynszu określa Uchwała Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych. Zamawiający wystawi fakturę za okresy miesięczne do 7-go dnia następnego miesiąca. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp: Zamawiający wymaga zatrudnienia przy realizacji zamówienia przez wykonawcę lub dalszego podwykonawcę osób na podstawie umowy o pracę – jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22§1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Tak więc wymóg ten dotyczy osób, które przy realizacji przedmiotowego zadania będą wykonywać następujące czynności: gotowanie, przyrządzanie posiłków – minimum 1 kucharz oraz układanie i przygotowywanie jadłospisów – minimum 1 dietetyk. Szczegółowe wymagania w zakresie dokumentowania zatrudnienia, zwarte są w załączniku nr 4 do SIWZ – Wzór umowy. Ponadto Zamawiający informuje:

1. Wysokość stawek czynszu określona jest w załączniku Nr 1 do uchwały – Wysokość stawek czynszowych za 1m² powierzchni lokali wynajmowanych przez Zarząd Powiatu Zgierskiego lub powiatowe jednostki organizacyjne do Uchwały Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30 grudnia 2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych. Stawki obowiązujące wg ww. uchwały to 4,13 zł za 1m² i 32,80 zł za 1 m² powierzchni. Do stawek dolicza się podatek VAT. Stawki obejmują opłaty za energię elektryczną, energię cieplną, wodę i ścieki.
2. W ostatnich 12 miesiącach rodzaje diet przedstawiały się następująco:

FO	ZB
----	----

 dieta normalna ok 21 osób,

FO	ZB
----	----

 dieta wątrobowa ok 14 osób,

FO	ZB
----	----

 dieta cukrzycowa ok 12 osób

FO	ZB
----	----

 dieta półpłynna 5 osoby. Dodatek żywieniowy do diet – 62 osoby. Różnice ilościowe diet wahają się w granicach 3 % - powodowane zmianami zaleceń lekarskich.
3. Maksymalna moc energii elektrycznej dostępna w pomieszczeniach, które będą przekazane Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy - 380V.
4. W dzierżawionej kuchni jest przyłącze wodno-kanalizacyjne do sieci miejskiej, gazowego przyłącza brak.
5. Pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, a w tym dotyczących HACCP, bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. oraz uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich.
6. Kwota czynszu zawiera stawki które obejmują opłaty za energię elektryczną, energię cieplną, wodę i ścieki. Podatek od nieruchomości nie jest wliczony w kwotę czynszu najmu.
7. Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu.
8. Zgodnie ze wzorem umowy przejmowanie odpadów

pokonsumpcyjnych, ich właściwa segregacja oraz koszty utylizacji ponosi Wykonawca, bez udziału Zamawiającego. 9. Wymagane prawem przeglądy są dokonywane na bieżąco, ich koszt leży po stronie Zamawiającego. 10. Stołówka jest kompletnie wyposażona w stoły i krzesła. 11. Zamawiający nie dopuszcza obniżenia kosztów najmu w okresie obniżenia osobodni. Wysokość stawek czynszu reguluje Uchwała NR 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych. 12. Dystrybucja posiłków dla pensjonariuszy leżących odbywa się do łóżka pensjonariusza, za którą odpowiada Zamawiający. 13. Koszty przeglądów Dozoru Technicznego ponosi Zamawiający. 14. Zgodnie ze wzorem umowy Wykonawca dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach jeśli wystąpią. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe oprócz wydzierżawionych urządzenia, maszyny, sprzęt i naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. 15. Sprzęt zakupiony przez Wykonawcę na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia jest jego własnością tak w trakcie trwania umowy, jak i po jej zakończeniu. 16. Zamawiający nie dopuszcza możliwości aby czynsz z tytułu najmu był płatny przez potrącenie wzajemnych wierzytelności Zamawiającego i Wykonawcy wynikających z najmu i umowy na wykonywanie usług. 17. Za dostarczanie niezbędnych mediów odpowiada Zamawiający. 18. W trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający nie przewiduje prowadzenia remontów, które mogą skutkować zmniejszeniem liczby żywionych osób. 19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości świadczenia usług dla podmiotów zewnętrznych (catering) w pomieszczeniach i na wyposażeniu Zamawiającego. 20. Przepisy określające standardy związane z żywieniem w Domach Pomocy Społecznej zawarte są w Rozp. Min. Pracy i Polityki społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (tj. z dnia 13 kwietnia 2018 r., Dz. U. z 2018 r., poz. 734 z późn. zm). Wykonawca może powierzyć część zamówienia podwykonawcy/om z tym, że Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy/om i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców, z wyjątkiem części zastrzeżonej do bezpośredniego wykonania przez Wykonawcę, zgodnie ze SIWZ.

II.5) Główny kod CPV: 55322000-3

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55321000-6

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do

udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy

Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 3 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 5 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Nie

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Tak

Informacja na temat wadium

1. Ustala się wadium w wysokości: 10.000,00 PLN, (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy)

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)*

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
CENA	60,00
DOŚWIADCZENIE	30,00
TERMIN PŁATNOŚCI	10,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2020-11-26, godzina: 12:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polskim

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZALĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH