Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
„Gorące posiłki w 2022 r.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 002513494

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Św. Ducha 90

1.5.2.) Miejscowość: Inowrocław

1.5.3.) Kod pocztowy: 88-100

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL617 - Inowrocławski

1.5.7.) Numer telefonu: 52 357 10 31

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mopsinowroclaw.samorzady.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

„Gorące posiłki w 2022 r.”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6d6611f3-5e46-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00319588/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-16 18:20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00001049/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 „Gorące posiłki w 2022 r.”

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
https://miniportal.uzp.gov.pl/, http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl/art/id/1297

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:
zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl, www.mopsinowroclaw.samorzady.pl, https://miniportal.uzp.gov.pl/, https://epuap.gov.pl/wps/portal

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 2.1. 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:
2.1.1. „Formularz do złożenia, wycofania oferty lub wniosku” oraz do
2.1.2. „Formularza do komunikacji”.
2.2. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w:
2.2.1. Regulaminie korzystania z systemu miniPortal https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi oraz
2.2.2. Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP) https://epuap.gov.pl/wps/portal/strefa-klienta/regulamin.
2.3. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
2.4. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
2.5. Zamawiający przekazuje link do postępowania na miniPortalu oraz ID postępowania jako załącznik nr 4 do niniejszej SWZ
2.6. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi

elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 ochronie danych) (Dz.U. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:
1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu, przy ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław, tel. (052) 357 10 31; W sprawach z zakresu danych osobowych może się Pani/Pan kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych pod numerem telefonu (052) 356 22 64 lub adresem e-mail: iod@mopsinowroclaw.samorzady.pl;
2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO tj:
a) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.),
b) rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U z 2020 r. poz. 1282)
c) ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 164) - w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
3) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 11129 z późn. zm.);
4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy 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;
5)Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
6) Ma Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa;
7) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa, w tym określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.);
8) Przetwarzanie Pani/Pana danych nie będzie podlegało zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i ust. 4 RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: MOPS.271.2.2021.1

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.5.) Wartość zamówienia: 275020,90 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 3

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

część nr 1 zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. co najmniej od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 15 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 15 i nie większa niż 21 dziennie. W zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju może być nakaz wydawania na wynos ww. posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 5 475 szt.
3. Zamawiający wymaga, aby:
1) obiad składał się z:
- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g),
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g);
Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.
2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
4. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
6. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
7. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która powinna mieścić się w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością w godzinach wydawania posiłków). Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być

wyposażona w co najmniej 15 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
8. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad, a także sprzedawania napojów alkoholowych.
9. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.
10. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki itp.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:
1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnego wynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2022 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.
4) Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.
13. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :
55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków
55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków
55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków
55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków
14. Usługa musi być realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, m.in.:
- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2020 r. poz. 2021),
- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

4.2.5.) Wartość części: 60498,75 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Cena ofertowa brutto (C) 90% -90 pkt
Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni (D) 10%-10 pkt

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 90,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni

4.3.6.) Waga: 10,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

część nr 2 zamówienia: składa się z zakresu 2a, 2b i 2c:
2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu, od poniedziałku do piątku
w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r., w godzinach od 11:00 do 11:30, dla przeciętnie 45 osób dziennie. W zależności od rozwoju sytuacji epidemicznej w kraju możliwa zmiana godzin dostarczania gorących posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 10 665 szt.
3. Liczba obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2022 r. ŚDS zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia
lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku
z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje
15 dniową przerwę w ciągu roku. Po wstępnym uzgodnieniu z uczestnikami i opiekunami w 2022 r. planowana jest przerwa wakacyjna w okresie od 18 lipca 2022 r. do 29 lipca 2022 r. oraz przerwa świąteczna w okresie od 27 grudnia 2022 r. do 30 grudnia 2022 r. ŚDS codziennie do godz. 930 poda zamawianą liczbę obiadów w danym dniu.
4. Zamawiający wymaga, aby:
1) obiad/posiłek składał się z:
- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.
Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z

dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.
2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
7. Obiady będą dostarczane do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
10. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.
2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r., w godzinach od 13:00 do 13:50, dla przeciętnie 2 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 1 i nie większa niż 3 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 730 szt.
3. Zamawiający wymaga, aby:
1) obiad/posiłek składał się z:
- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.
2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu

wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
6. Obiady będą dostarczane do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu."
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 12 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 10 i nie większa niż 29 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 4 380 szt.
3. Zamawiający wymaga, aby:
1) obiad/posiłek składał się z:
- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.
2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
6. Obiady będą dostarczane do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.
7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

4.2.5.) Wartość części: 174313,75 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Cena ofertowa brutto (C) 90% -90 pkt
Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni (D) 10%-10 pkt

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 90

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni

4.3.6.) Waga: 10

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

część nr 3 zamówienia: „Gorące posiłki dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2”
1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2 – od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:00 do 14:50, dla przeciętnie 9 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 1 i nie większa niż 26 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 3 285 szt.
3. Zamawiający wymaga, aby:
1) obiad/posiłek składał się z:
- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.
2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia dodatkowego zamówienia w postaci suchego prowiantu w cenie odpowiadającej wartości gorącego posiłku, tj. obiadu, w szczególności dla osób objętych kwarantanną, która rozpoczęła się w dniach ustawowo wolnych od pracy.
6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
7. Obiady będą dostarczane na terenie miasta Inowrocławia do mieszkań osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.
8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
10. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki itp.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:
1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnego wynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2022 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.
4) Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
5) Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.
13. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :
55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków
55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków
55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków
55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków
14. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:
- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

4.2.5.) Wartość części: 40208,40 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Cena ofertowa brutto (C) 90% -90 pkt
Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni (D) 10%-10 pkt

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 90,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – szef kuchni

4.3.6.) Waga: 10,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
1. O udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu – dotyczy części 1, 2 i 3 zamówienia - mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
1) nie podlegają wykluczeniu (podstawy wykluczenia określono w Dziale A, Rozdziale XV SWZ);
2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ust 2.
2. Zamawiający określa warunek udziału w postępowaniu w zakresie dotyczącym posiadania:
1) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika

to z odrębnych przepisów, w szczególności wykonawca wykaże, że:

a) posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
b) posiada ważną decyzję wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającego zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej.
c) posiada zatwierdzony przez właściwy organ środek transportu do przewozu posiłków będących przedmiotem umowy.

Www. uprawnienia wydane są na podstawie obowiązujących przepisów prawa, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).

2) zdolności technicznej lub zawodowej:
a) Wykonawca wykaże usługi wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonywane, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał (tj. świadczył, zrealizował, zakończył), a także w przypadku wykonywanych (świadczonych, realizowanych) świadczeń okresowych lub ciągłych również aktualnie wykonuje (świadczy, realizuje) co najmniej 2 usługi o wartości brutto nie mniejszej niż 20.000,00 zł (każda), polegających na świadczeniu usług przygotowania, podawania, dostarczania posiłków podobnych do przedmiotu zamówienia.

3. Po wyborze oferty najkorzystniejszej, przed podpisaniem umowy, Zamawiający wymaga złożenia dokumentów potwierdzających posiadania wymaganych uprawnień, o których mowa w ust. 2 pkt 1)a), pkt 1)b) i pkt 1)c).
4. Spełnianie warunku, o którym mowa w ust. 2 pkt 2) zostanie ocenione na podstawie złożonego Oświadczenie wykonawcy z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, z wykorzystaniem załącznika nr 2 do SWZ.
5. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego posiada ww. uprawnienia, o których mowa w ust. 2 pkt 1)a), pkt 1)b) i pkt 1)c).
6. Zamawiający wymaga by w przypadku potwierdzenia warunku udziału dotyczącego zdolności zawodowej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia, co najmniej jeden z wykonawców legitymował się doświadczeniem, o którym mowa w ust. 2 pkt 2).
7. Oceniając zdolność zawodową, zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
8. W przypadku wykazania przez wykonawcę, wartości niezbędnych do oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w innych walutach niż PLN, Zamawiający, jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie średni kurs danej waluty publikowany przez Narodowy Bank Polski w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu. Jeżeli w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia, przyjmuje się średni kurs waluty publikowany pierwszego dnia, po dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu, w którym zostanie on opublikowany.
9. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
10. Wykonawca, który polega na zdolnościach 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 zobowiązania stanowi załącznik nr 5 do SWZ
11. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 7, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
11.1. zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
11.2. sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
11.3. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach, którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
12. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 4 ustawy Pzp, oraz, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
13. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa 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.
14. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo 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.

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

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
5. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust 3 zamawiający żąda od wykonawcy PEŁNOMOCNICTWA LUB INNEGO DOKUMENTU POTWIERDZAJĄCEGO UMOCOWANIE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY.
6. Przepis ust 5 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
1. Istotne postanowienia umowy zawarte zostały w projekcie umowy Załącznik nr 3 do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień umowy na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, które zostaną wyrażone w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności, a które zostały przewidziane w projektowanych postanowieniach umowy – załącznik nr 3 do SWZ
3. Powyższe zmiany nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.
4. Poza przypadkami opisanymi w niniejszym paragrafie, zmiana umowy może nastąpić w przypadkach przewidzianych w art. 455 ust. 1 pkt. 2 – 4 i ust. 2 ustawy Pzp.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-24 09:30

8.2.) Miejsce składania ofert: https://miniportal.uzp.gov.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-24 10:20

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-01-23