

Szkoła Podstawowa nr 7
im. Kornela Makuszyńskiego
34-500 Zakopane, Cyrhla 57
tel. 18 20 610 26

Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły Podstawowej Nr 7

im. Kornela Makuszyńskiego

w Zakopanem

w okresie 04 września 2023 r. do 29 grudnia 2023 r.

SPECYFIKACJA

ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nie przekraczającej kwoty stanowiącej równowartość 30 000 euro, do których nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych

Podstawa prawna:

1. art. 4 pkt 8 – bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych - Dz.U. z 2015 r. poz.2164 z późn. zm.
2. Regulamin SP7 w sprawie udzielania zamówień publicznych na dostawy, usługi i roboty budowlane o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro - (Zarządzenie nr 6/2017 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 7 w Zakopanem z dnia 11.01.2017.)

Spis treści

- I. Dane Zamawiającego
- II. Sposób udzielenia zamówienia: analiza rynku - zapytanie ofertowe
- III. Opis przedmiotu zamówienia
- IV. Wymagany termin świadczenia usług
- V. Warunki udziału w postępowaniu
- VI. Informacja o niezbędnych oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu do przeprowadzenia postępowania
- VII. Opis sposobu przygotowania oferty
- VIII. Termin i miejsce składania ofert
- IX. Opis sposobu obliczenia ceny oferty
- X. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej
- XI. Załączniki

I. Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane

Szkoła Podstawowa Nr 7 im. Kornela Makuszyńskiego

34-500 ZAKOPANE, Cyrhla 57

Telefon/ faks: 18 20 610 26

NIP: 736 000 77 98 REGON: 490573584

Sekretariat szkoły jest czynny:

od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 13:00

Osoba do porozumiewania się z Wykonawcami: mgr Ewa Franusik Schastok

II. Sposób udzielenia zamówienia: analiza rynku - zapytanie ofertowe

Podstawa prawna:

3. art. 4 pkt 8 – bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych - Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.

Regulaminu SP7 w sprawie udzielania zamówień publicznych na dostawy, usługi i roboty budowlanego o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro - procedura pełna

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz zamawiającego usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) jako główny przedmiot zamówienia: 55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków) oraz przedmiot zamówienia uzupełniający: 55320000-9 (Usługi podawania posiłków), 55322000-3 (Usługi gotowania posiłków), 55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków), polegające na zapewnieniu żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Kornela Makuszyńskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Ustala się następujące ilości posiłków na okres świadczenia usługi od 04.09.2023 roku do 29.12.2023 roku:
 - 1) Obiady dla uczniów i pracowników szkoły oraz oddziałów przedszkolnych :
 - a) do szkoły: od 05.09.2023 roku do 29.12.2023 roku
w skali roku średnio 30 os. x 78 dni = 2340 posiłków
 - b) dla oddziałów przedszkolnych od 04.09.2023 roku do 29.12.2023 roku
w skali roku średnio 27 os. x 78 dni + 10 os. x 4 dni = 2146 posiłków
3. Ilość całodziennego wyżywienia została skorygowana o wskaźnik nieobecności uczniów i dzieci w I półroczu roku 2023 na poziomie:
 - a) dla szkoły 10%
 - b) przedszkola 20%
4. Planując ilość dostarczanych obiadów do szkoły uwzględniono:
 - a) 5 dniowy tydzień pracy,
 - b) ustawowe przerwy w nauce (święteczne, feryjne, dni wolne od zajęć dydaktycznych),
5. Obiady dla uczniów:
 - a) Zamawiający planuje, że w okresie od 05.09.2023 roku do 29.12.2023 roku dziennie należy dostarczyć średnio 30 posiłków dla pracowników szkoły i uczniów (obiad dwudaniowy z kompotem),
 - b) Zamawiający planuje, że w okresie od 04.09.2023 roku do 29.12.2023 roku dziennie należy dostarczyć średnio 27 obiadów dla oddziałów przedszkolnych (obiad dwudaniowy z kompotem oraz podwieczerek)

Posiłki mają być dostarczane od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych dla szkoły, dni wolnych od zajęć dydaktycznych i dni ustawowo wolnych od pracy, do godziny 12:00 do siedziby przy ul. Cyrhla 57.

Zamawianie konkretnej ilości obiadów dla uczniów szkoły na dany dzień będzie dokonane telefonicznie najpóźniej do godziny 9:30.

6. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych określającego szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę, a sporządzanych przez Wykonawcę i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem (dekadą).
7. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez dyrektora, lub upoważnionego pracownika szkoły i przekazuje go dostawcy (pracownikowi dowożącemu posiłki) nie później niż w ostatnim dniu przed nowym okresem (dekadą).
8. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem (dekadą).
9. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
10. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 roku, poz. 1154) oraz zalecenia Zamawiającego.
11. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura kaloryczność posiłków oraz alergeny. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do niej, normy Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe i produkty spożywcze, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz dzieci przedszkolnych, oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia,
 - c) do przygotowania posiłku należy zastosować produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, tłuszcze spożywcze – oleje, masło,

margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
 - e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
14. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosolowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzane na bazie półproduktów, posiłków na bazie Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
15. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
- 1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - 2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
- a. powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - b. powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.
16. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole na swój koszt.
17. Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
18. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
19. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
- 1) gorące zupy: +75°C,
 - 2) gorące drugie dania: +63°C,
 - 3) potrawy serwowane na zimno: +4°C.
20. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
21. Zamawiający posiada własną zastawę stołową i przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
22. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków.
23. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.
24. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
26. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem

daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

27. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
28. Wykonawca, w przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, prawnych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
29. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
30. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
31. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez:
 - 1) Przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,
 - 2) Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - 3) Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
32. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
 - 1) Prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - 2) Prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - 3) Prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - 4) Prawo do uzyskania kopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez inne podmioty kontrolne (np. Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna),
 - 5) Prawo do udostępniania procedur wdrożonych przez Wykonawcę.
33. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:
 - 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.
 - 2) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
 - 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
 - 4) Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia kształtować się będzie według następujących zasad:
 - Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi,
 - Wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez osoby i podmioty określone wyżej zakresu obowiązków
34. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering. Ponadto Zamawiający zastrzega, że Wykonawca zobowiązany jest posiadać co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo

Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Ponadto w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu wyników ostatnich kontroli kuchni oraz środków transportu.

35. Realizacja usług objętych przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego musi być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w tym w szczególności zgodnie z:
- 5) Ustawą z dnia 25 sierpnia.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020 roku, poz. 2021),
 - 6) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31 z dnia 01 lutego 2002 roku ze zm.),
 - 7) Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku),
 - 8) Rozporządzenie WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 roku ze zm.),
 - 5) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 roku w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - 6) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 roku w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2023/2006

IV. Wymagany termin świadczenia usług:

Od 04.09.2023 roku do 29.12.2023 roku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, okresu nauki zdalnej.

V. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, czyli Wykonawca musi posiadać **aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia **catering**;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia: Wykonawca musi wykazać, że w okresie **ostatnich 3 lat** wykonywał i dostarczał gorące obiady (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 8 miesięcy dla co najmniej 50 osób;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: Wykonawca musi wykazać, że dysponuje **pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności**.

VI. Informacja o niezbędnych oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu do przeprowadzenia postępowania:

- 1) aktualny **odpis** z właściwego rejestru, albo aktualne **zaświadczenie** o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, lub zgłoszenie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert,
- 2) aktualną **decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia catering,
- 3) wypełniony **druk oferty** stanowiący **załącznik nr 1** do niniejszej SIWZ,

- 4) na potwierdzenie wymaganego **doświadczenia** Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wykaz usług wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – z którego będzie wynikało, że w tym okresie świadczył usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia tj. wykonywał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu gorących obiadów (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 8 miesięcy dla co najmniej 50 osób. (należy wypełnić **załącznik nr 2** do niniejszej SIWZ). Wykonawca zobowiązany jest do powyższego wykazu załączyć **referencje** potwierdzające, że podane w wykazie usługi zostały wykonane należycie,
- 5) na potwierdzenie dysponowania potencjałem technicznym koniecznym do prawidłowego wykonania zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do oferty załączyć **wykaz sprzętu** – należy wypełnić **załącznik nr 3** do niniejszej SIWZ,
- 6) Wykonawca ma załączyć do oferty proponowany **jadłospis dwudekadowy (20 dniowy) z podaniem składników wagowych (gramatury) i kaloryczności potraw wchodzących w skład posiłku.**

Dokumenty mogą być przedstawione w formie kopii (kserokopii) poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w oryginały dokumentów.

VII. Opis sposobu przygotowania oferty:

Oferta powinna być napisana (zgodnie z wzorem oferty stanowiącym **załącznik nr 1** do SIWZ). Oferta powinna **zawierać datę jej sporządzenia** oraz być **podpisana** przez upoważnioną osobę pod rygorem jej nieważności. Każda strona oferty powinna być **ponumerowana**.

VIII. Termin i miejsce składania ofert:

Termin składania ofert upływa w dniu **24.07.2023 r. godzina 10.00**

Oferty można dostarczyć drogą e-mailową na adres: sp7zakopane@interia.pl

lub w formie papierowej do **sekretariatu Szkoły Podstawowej nr 7 w Zakopanem, Cyrhla 57**

Koperta z ofertą powinna być zaadresowana do Zamawiającego, opatrzona pieczęcią Wykonawcy lub dokładnym adresem do korespondencji i oznaczona hasłem:

„Usługa cateringu dla SP 7”

Nie otwierać przed 24 lipca 2023 r. godz. 10:30

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 24 lipca 2023 r. po godzinie 10:30.

IX. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

Cena oferty ma być podana w złotych polskich.

Cena ma być wyliczona jako cena ryczałtowa netto plus obowiązujący podatek VAT i wynikająca z zsumowania tych dwóch pozycji cena ryczałtowa brutto za całość świadczonej usługi.

Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art.3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. (Dz.U. Nr 97, poz.1050 z późn. zm.)

Wykonawca przy kalkulacji ceny powinien brać pod uwagę:

1. „wsad do kotła” w kwocie 10,00 zł (słownie: siedem złotych 00/100)
2. „wsad do kotła” w kwocie 10,00 zł dla Oddziału Przedszkolnego (słownie: siedem złotych 00/100)
3. **usługi** tj. przygotowanie posiłków, transport do szkoły za pomocą samochodu przystosowanego do przewozu żywności, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole itp.)

Wykonawca przy kalkulacji ceny nie może brać pod uwagę: kosztów związanych z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówek, które ponosić będzie Zamawiający.

X. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej:

Ocena ofert będzie dokonana wg następujących zasad:

1) Cena ryczałtowa brutto za całość usług objętych zamówieniem - 70%

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium **cena** (im niższa cena brutto tym wyższa ilość punktów w skali 70 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej).

C - Kryterium ceny

Cn - najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert

Cb - cena brutto oferty badanej

$$C = \frac{Cn}{Cb} \times 70$$

2) Urozmaicenie i atrakcyjność jadłospisu dwudekadowego (20 dni) - 30%

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o **analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dwudekadowego**. Każdy z członków komisji może przyznać maksymalnie 30 punktów.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie za dwa kryteria otrzyma najwyższą ilość punktów w skali 100 punktowej.

XI. Załączniki:

Załącznik nr 1 – druk oferty

Załącznik nr 2 – wykaz usług z ostatnich 3 lat

Załącznik nr 3 – wykaz sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (samochód, termosy itp.)

Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami od nr 1 do nr 3 zatwierdzam:

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 7
w Zakopanem
mgr Ewa Franciszk-Schastok

Zakopane, 10.07.2023 r.