

**Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki
Szkoły Podstawowej Nr 7
im. Kornela Makuszyńskiego
w Zakopanem
w okresie 10 stycznia 2023 r. do 31 lipca 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 -Urząd Miasta Zakopane
Szkoła Podstawowa Nr 7 im. Kornela Makuszyńskiego
34-500 ZAKOPANE, Cyrhla 57
Telefon/ faks: 18 20 61026
NIP: 736 000 77 98 REGON: 490573584
Sekretariat szkoły jest czynny:
od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 12:00**

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 budowlane
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 10.01.2023 roku do 31.07.2023 roku z uwzględnieniem dyżuru wakacyjnego w oddziale przedszkolnym.
 - 1) Obiady dla uczniów i pracowników szkoły oraz oddziałów przedszkolnych :
 - a) do szkoły: od 10.01.2023 roku do 22.06.2023 roku
w skali roku średnio 50 os. x 96 dni = 4 800 posiłków
 - b) dla oddziałów przedszkolnych od 10.01.2023 roku do 31.07.2023 roku
w skali roku średnio 40 os. x 141 dni = 5 640 posiłków
3. Ilość całodziennego wyżywienia została skorygowana o wskaźnik nieobecności uczniów i dzieci w roku 2022 na poziomie:
 - a) dla szkoły 10%
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. Ze względu na sytuację sanitarną w kraju (pandemii) szkoła może w każdym czasie przejść w tryb zdalny lub hybrydowy i należy się liczyć ze zmniejszeniem ilości

dostarczanych posiłków.

6. Obiady dla uczniów:
 - a) Zamawiający planuje, że w okresie od 10.01.2023 roku do 22.06.2023 roku dziennie należy dostarczyć w skali roku średnio 50 posiłków dla pracowników szkoły i uczniów (obiad dwudaniowy z kompotem),
 - b) Zamawiający planuje, że w okresie 10.01.2023 roku do 31.07.2023 roku dziennie należy dostarczyć w skali roku średnio 40 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 oddziału szkolnego (30.01.2023 roku – 12.02.2023 roku i 01.08.2023 roku do 31.08.2023 roku), 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.

7. 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).
8. 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).
9. 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).
10. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
11. 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.
12. 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 Żywności 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.

13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. 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 dzienne 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.
15. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, 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.

16. 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.**

17. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole na swój koszt.
18. 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.
19. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
20. 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.
21. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
22. Zamawiający posiada własną zastawę stołową i przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
23. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków.
24. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.
25. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
26. 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.
27. 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.
28. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o

zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.

29. 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.
30. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
31. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
32. 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.
33. 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.
34. 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

35. 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.
36. 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 10 stycznia 2022 r. do 31 lipca 2022 r. 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 cateringu,
- 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 **09.01.2023 r. godzina 10.00**

Oferty należy dostarczyć 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 09 stycznia 2023 r. godz. 10:30

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **09 stycznia 2022 r. po godzinie 10:30**.

Informacja o wybranej ofercie i podpisanie umowy w dniu 10 stycznia 2022 r.

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, sprzątaniem stolówki, 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

C_n - najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert

C_b - cena brutto oferty badanej

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 70$$

- 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:

Zakopane, 29.12.2022 r.

Załącznik nr 1 do SIWZ

.....
imię i nazwisko lub nazwa firmy

.....
adres, nr telefonu i faxu

OFERTA

dla

W odpowiedzi na Państwa zaproszenie do składania ofert na catering obiadów do stołówki szkolnej **składam ofertę:**

Cena netto za całość usług (planowane posiłków)zł

(słownie:))

Podatek VAT% tj. :zł

(słownie:))

Cena brutto za całość usług (planowane ... posiłków)zł

(słownie:.....))

Cena powyższa została skalkulowana w oparciu o cenę brutto jednego obiadu

tj. zł (słownie:))

Oświadczam, że usługi będę świadczył **od 10 stycznia 2023 r. do 31 lipca 2022. z wyłączeniem** okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo, dodatkowo wolnych od nauki, okresu nauki zdalnej. obiady będę dostarczał do pomieszczenia dystrybucji w szkole o godz. 12⁰⁰.

Oświadczam, że posiłki będą przygotowywane w (*adres*):

.....

.....

.....

Oświadczam, że akceptuję 14 dniowy termin płatności faktury zatwierdzonej przez Zamawiającego.

Oświadczam, że dokonałem wizji lokalnej budynku, w którym mają być świadczone usługi oraz zapoznałem się z wymaganiami Zamawiającego w zakresie świadczonych usług zawartymi w SIWZ i nie wnoszę do nich żadnych uwag.

Oświadczam, że uważam się za związanego ofertą co najmniej 30 dni licząc od daty upływu terminu składania ofert.

Oświadczam, że zdobyłem wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty i świadczenia usług.

Oświadczam, że akceptuję projekt umowy stanowiący załącznik nr 4 do niniejszej specyfikacji i że w razie wygrania przetargu zobowiązuję się do zawarcia umowy zgodnej z przedstawionym wzorem.

Osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat złożonej oferty jest:

.....

telefon fax

Korespondencję związaną ze złożoną przeze mnie ofertą proszę kierować na adres:

.....

nr telefonu nr faksu

Oferta moja składa się z stron kolejno ponumerowanych od nr do nr

Data:

.....

podpis Wykonawcy

pieczęć Wykonawcy

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

Wykaz usług wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – z którego będzie wynikało, że w tym okresie Wykonawca 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:

Lp.	Opis świadczonych usług z podaniem ilości obiadów	Odbiorca usług	Wartość usług	Okres świadczenia usług od do (miesiąc, rok)

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis Wykonawcy

Do wykazu należy **załączyć referencje**.

WYKAZ SPRZĘTU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły Podstawowej Nr 7 w Zakopanem **oświadczam**, że dysponuję*/będę dysponował* następującym sprzętem (pojazd, dublowane termosy) niezbędnym do prawidłowego wykonania zamówienia:

Opis sprzętu	Ilość sztuk	Forma władania ¹

(*) niepotrzebne skreślić

.....

Podpis Wykonawcy

UMOWA

zawarta w dniu roku w Zakopanem

pomiędzy **Gmina Miasto Zakopane, Urząd Miasta Zakopane**
ul. Tadeusza Kościuszki 13, 34-500 Zakopane

Szkołą Podstawowa nr 7 im. Kornela Makuszyńskiego

reprezentowaną przez **mgr Ewę Franusik – Schastok** - Dyrektora Szkoły
 za kontrasygnatą **Stanisławy Chyc - Mulik** - głównej księgowej
 zwaną dalej **Zamawiającym**

a
 zwaną/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**.

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z:

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

§ 1

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i ofertą oraz do ich wykonywania w zakresie następującego działania: przygotowania i dowozu posiłków w liczbie ogółem ok. 10 440, w tym:
 - obiadu dwudaniowego i podwieczorku dla dzieci z oddziału przedszkolnego 5 640 posiłków
 - oraz obiadu dwudaniowego dla uczniów i innych uprawnionych osób uprawnionych do korzystania ze stołówki 4 800 posiłków
 Szkoły Podstawowej Nr 7 w Zakopanem ul. Cyrhla 57 w dni pracujące dla szkoły w okresie 10 stycznia 2022 r. do 31 lipca 2022 r.,
 - a) dowozu obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewożenia posiłków,
 - b) terminowego dostarczania posiłków tj. **o godzinie 12⁰⁰** do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły,
 - c) dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
 - d) przedstawiania tygodniowego (5 dniowego) jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność i gramaturę.
 - e) obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal.
2. 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.

Przygotowując obiady należy stosować w szczególności:

- a) produkty zbożowe
- b) ziemniaki (przetworzone):
 - o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
 - zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
 - trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- c) warzywa:
 - surowe lub przetworzone,
 - bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
 - w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
- d) owoce:
 - surowe lub przetworzone,
 - bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Dziennik Ustaw – 5 – Poz. 1256
 - jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
- e) mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:
 - przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
 - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
 - porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia
- f) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- g) mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
- h) inne napoje:
 - woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,

- soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, – bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych, – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
 - koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,
- i) inne produkty:
- sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
 - zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9¹⁵ danego dnia.
5. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania: ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.

§ 2

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi:
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania (tzw. wsad do kotła):
 - jednego obiadu dwudaniowego dla ucznia i nauczyciela wynosi **10,00 zł** (słownie: dziesięć złotych 00/100)
 - jednego obiadu dwudaniowego i podwieczorku dla oddziału przedszkolnego wynosi **10,00** (słownie: dziesięć złotych 00/100)
3. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową jednego posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.
4. Całkowita wysokość wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty brutto w wysokości **zł**

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn ceny ofertowej pomnożonej przez faktyczną ilość posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Zapłata nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury na konto Wykonawcy:

§ 4

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres od 10 stycznia 2023 r. do 31 lipca 2023 r.
2. Wykonawca zapewnia transport posiłków do siedziby Zamawiającego.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 6

Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:

- 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy,
- 2) naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- 3) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewozu posiłków.

§ 7

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wys. 1.000 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
 - 2) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - 1.000 zł za każdą godzinę spóźnienia,
 - 3) w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 6. niniejszej umowy - 10% wynagrodzenia za cały przedmiot umowy.
3. Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 2. przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

§ 8

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za trzy miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
3. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

Poza przypadkami, o których mowa w § 8 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

- 1) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - b. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
- 2) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:

- a. Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
 - b. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
- 3) Postanowienie § 8 ust. 3 stosuje się odpowiednio.
- 4) W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

§ 10

Niniejszą umowę zawiera się na okres **od 10 stycznia 2023 r. do 31 lipca 2023 r.**

§ 11

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy Prawa o Zamówieniach Publicznych, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.

§ 13

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: