

**Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki
Szkoły Podstawowej Nr 7
im. Kornela Makuszyńskiego
w Zakopanem
w okresie 01 września 2022 r. do 30 grudnia 2022 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:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku:

- **obiadu dwudaniowego dla uczniów szkoły podstawowej i nauczycieli**
- **obiadu dwudaniowego i podwieczorku dla dzieci z oddziału przedszkolnego**

Zamawiający planuje, że:

- **dziennie** należy dostarczyć ok. 68 obiadów,
- **w okresie od 01 września 2022 r. do 30 grudnia 2022 roku należy dostarczyć: ok. 5514 obiadów**

(*szkoła: 78 dni x ok. 33 ob.; * przedszkole

: 84 dni x 35 ob.)

- Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9¹⁵ danego dnia.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy **od dnia 01 września 2022 r. do 30 grudnia 2022 roku od poniedziałku do piątku** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, okresu nauki zdalnej – **o godzinie 12⁰⁰**.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, **tygodniowy jadłospis** z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane **zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.**

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

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.

Przygotowując obiady należy stosować:

1. produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):
 - a. 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,
 - b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
 - c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - d. 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%;
2. warzywa:
 - a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - c. 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,
 - d. 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,
 - e. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - f. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
3. owoce:
 - a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - c. 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
 - d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:
 - a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
 - b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
 - c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia
5. 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%;
6. mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

7. inne napoje:

- a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,
- b. 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,
- c. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,

8. inne produkty:

- a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
- b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
- e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo **bieżącej kontroli** w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Transport posiłków powinien 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 przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Zamawiający posiada **własne naczynia** (talerze, sztućce).

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

IV. Wymagany termin świadczenia usług:

Od 01 września 2022 r. do 30 grudnia 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 cateringu;

- 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 **03.08.2022 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 03 sierpnia 2022 r. godz. 10:30

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 03 sierpnia 2021 r. po godzinie 10:30.

Informacja o wybranej ofercie i podpisanie umowy w ostatnim tygodniu sierpnia 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 7,00 zł (słownie: siedem złotych 00/100)
2. „wsad do kotła” w kwocie 7,00 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

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, 11.07.2022 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 01 września 2022 r. do 30 grudnia 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 Szkołyza kontrasygnatą **Stanisławy Chyc - Mulik** - głównej księgowejzwaną dalej **Zamawiającym****a**

reprezentowaną/ym przez:

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. 5 514, w tym
2. obiadu dwudaniowego i podwieczorku dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz obiadu dwudaniowego dla uczniów i innych uprawnionych osób uprawnionych do korzystania ze stołówki Szkoły Podstawowej Nr 7 w Zakopanem ul. Cyrhla 57 w dni pracujące dla szkoły w okresie 01 września 2022 r. do 30 grudnia 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.
3. 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 lub ziem
- b) niaki (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.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9¹⁵ danego dnia.
6. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
7. 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:(słownie:.....)
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania (tzw. wsad do kotła):
 - jednego obiadu dwudaniowego dla ucznia i nauczyciela wynosi **7,00 zł** (słownie: siedem złotych zero groszy)
 - jednego obiadu dwudaniowego i podwieczorku dla oddziału przedszkolnego wynosi **7,00** (słownie: siedem złotych zero groszy)
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(słownie:.....)

§ 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 02 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 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 01 września 2022 r. do 30 grudnia 2022 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: