

**Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki  
Szkoły Podstawowej Nr 7  
im. Kornela Makuszyńskiego  
w Zakopanem  
w okresie 03 stycznia 2022 r. do 29 lipca 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. Tryb udzielenia zamówienia
- III. Opis przedmiotu zamówienia
- IV. Termin realizacji zamówienia
- 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

**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 – 13.30**

**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 oddziału przedszkolnego**

Zamawiający planuje, że:

- **dziennie należy dostarczyć ok. 72 obiady,**
- **w okresie od 03 stycznia 2022 r. do 29 lipca 2022 roku należy dostarczyć: ok. 7.815 obiadów**  
(**\*przedszkole:** 102 dni x ok. 35 ob. + 41 dni x ok. 16 ob.; **\* szkoła:** 97 dni x 37 ob.)
- Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> danego dnia.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy **od dnia 03 stycznia 2022 r. do 29 lipca 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 12<sup>00</sup>.**

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

Wykonawca dostarczać 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 03 stycznia do 29 lipca 2022 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**u;
- 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 100 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 100 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 **27.12.2021 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 27 grudnia 2021 r. godz. 10:00**

**Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 27 grudnia 2021 r. po godzinie 10:00**

### **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**

**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:**

Zakopane, 15.12.2021 r.