Szkoła Podstawowa nr 5
im. Janusza Korczaka
ul. Chramcówki 27
ul. Nowotarska 42
34-500 Zakopane

SPECYFIKACJA

ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

na świadczenie dostaw obiadów do stołówki

Szkoły Podstawowej nr 5 im. Janusza Korczaka w Zakopanem w 2021 roku

przy ul. Chramcówki 27 i Nowotarska 42

Wartość postępowania – poniżej kwot określonych w art. 11 ust.8 ustawy Pzp

Oznaczenie postępowania: **SP5.RA-G.26.10.2020**

Ogłoszenie o niniejszym postępowaniu ukazało się:

- **w Biuletynie Zamówień Publicznych**
  Numer ogłoszenia: 613260-N-2020 data zamieszczenia: **2020-11-20 r.**
  www.portal.uzp.gov.pl

- **na stronie internetowej szkoły: www.sp5zakopane.szkolnastrona.pl**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 t.j. z dnia 2019.09.27 z późn. zm.), zwanej w dalszej części „ustawą" lub „Pzp".

Spis treści:

I. **Dane zamawiającego.**
II. **Tryb udzielenia zamówienia.**
III. **Opis przedmiotu zamówienia.**
IV. **Oferty częściowe.**
V. **Zamówienia uzupełniające.**
VI. **Umowa ramowa.**

VII. Dynamiczny system zakupów.
VIII. Aukcja elektroniczna.
IX. Oferty wariantowe.
X. Termin realizacji zamówienia.
XI. Wadium przetargowe.
XII. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.
XIII. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
XIV. Wymagane dokumenty w przypadku, gdy wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
XV. Oferta składana przez więcej niż jednego wykonawcę.
XVI. Wykluczenie wykonawców z udziału w postępowaniu .
XVII. Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.
XVIII. Wyjaśnienia dotyczące treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
XIX. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.
XX. Termin związania ofertą.
XXI. Opis sposobu przygotowania oferty.
XXII. Termin i miejsce składania ofert.
XXIII. Termin otwarcia ofert.
XXIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.
XXV. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej.
XXVI. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.
XXVII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
XXVIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
XXIX. Podwykonawcy.
XXX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
XXXI. Przesłanki unieważnienia postępowania.
XXXII. Informacja na temat zmian postanowień zawartej umowy.

I. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 5 w Zakopanem

im. Janusza Korczaka

ul. Chramcówki 27

ul. Nowotarska 42

34-500 ZAKOPANE

Telefon/faks: 18 20 68 320

NIP: 736-10-65-355; REGON: 490573578

Adres do korespondencji, w tym do składania środków ochrony prawnej:

Sekretariat Szkoły Podstawowej Nr 5 w Zakopanem

im. Janusza Korczaka

ul. Nowotarska 42

34-500 ZAKOPANE

telefon/faks: 18 20 68 320

sekretariat2@sp5zakopane.szkolnastrona.pl

Sekretariat Szkoły jest czynny:

od poniedziałku do piątku w godz. 8.^{00} – 15.^{00}

II. Tryb udzielania zamówienia

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego:

- art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27 z późn. zm. - zwaną w dalszej części „ustawą" lub „Pzp").

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27 z późn. zm. - zwaną w dalszej części „ustawą" lub „Pzp".)
- Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U.2020.1282 t.j. z dnia 2020.07.23)
- Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 grudnia 2019 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz.U.2019.2453 z dnia 2019.12.19).

- Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2019 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz.U.2019.2450 z dnia 2019.12.19).
- Inne przepisy wykonawcze do ustawy Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie dostaw na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem.

Zamawiający planuje, że:

- **dziennie należy dostarczyć około 210 obiadów,**
- **w roku 2021 (od 7 stycznia do 22 grudnia) należy dostarczyć około 37.170 obiadów, tj. 210 obiadów x 177 dni.**

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana liczba 37.170 przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 7 stycznia 2021 r. (czwartek), do 22 grudnia 2021 r (środa), we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych o godzinie 11:30 do siedziby przy ul. Chramcówki 27, a do siedziby przy ul. Nowotarska 42 o godzinie 12:00.

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

Wykonawca w tygodniu poprzedzającym (najpóźniej w piątek) dostarczał będzie do obydwóch stołówek tygodniowy jadłospis na kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie 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 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 r. poz. 1154).

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

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal; w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso- ryba nie mniej niż 120-g, surówka nie mniej niż 150g; danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400 gram;
- kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml;
- przynajmniej raz w tygodniu deser (owoc lub jogurt owocowy);

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
- w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz na dekadę drugie danie z rybą (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś; zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;), a w pozostałe dni: dania jarskie, lub półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu);
- danie z mięsa mielonego nie więcej niż 2 razy w miesiącu (kotlet mielony, befsztyk, zrazy);
- raz w miesiącu jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy;
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie;
- do przygotowania posiłku zalecane jest:

  - stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych);

  - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, kasz;

  - w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu;
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
- zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
- ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych).

- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

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, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Transport posiłków do budynku szkoły przy ul. Nowotarskiej 42 powinien odbywać się w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. W termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną przy ul. Nowotarskiej 42 w specjalne bemary nastawne na prąd również w bemar na zupę, ponieważ Zamawiający nie dopuszcza możliwości trzymania zupy w termosie. Bemary nastawne są istotne do utrzymania odpowiedniej i stałej temperatury posiłków oraz zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. Do bemarów nastawnych przekładane będą pojemniki gastronomiczne (pojemnik z zupą przełoży do bemaru pracownik Wykonawcy).

Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.

Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

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

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, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Nomenklatura Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych (CPV):

55.3210.00-6 usługi przygotowania posiłków,

55.52.40.00-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

IV. Zamawiający <u>nie dopuszcza</u> składania ofert częściowych.

V. Zamawiający <u>nie przewiduje</u> zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.

VI. Zamawiający <u>nie przewiduje</u> zawarcia umowy ramowej.

VII. Zamawiający <u>nie przewiduje</u> ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

VIII. Zamawiający przy wyborze ofert najkorzystniejszych <u>nie przewiduje</u> zastosowania aukcji elektronicznej.

IX. Zamawiający <u>nie dopuszcza</u> składania ofert wariantowych.

X. Wymagany termin świadczenia usług:

od 7 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

XI. Wadium przetargowe:

Zamawiający <u>nie żąda</u> wnoszenia wadium przetargowego.

XII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki zawarte w art. 22 ust.1b ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. dotyczące:

1) posiadania kompetencji lub uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności;
2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
3) zdolności technicznej lub zawodowej;

oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust.1 ustawy Pzp.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków:

1) <u>posiadania kompetencji lub uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności;</u>

- posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności:

- warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże się posiadaniem aktualnej decyzji właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu;
- ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty;

- posiadanie wiedzy i doświadczenia:

- warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał, co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie) przez okres, co najmniej 10 miesięcy, dla co najmniej 100 osób;
- ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty;

2) sytuacja ekonomiczna lub finansowa;
- warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca złoży stosowne oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

3) zdolność techniczna lub zawodowa;

- warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że do realizacji zamówienia dysponuje, **co najmniej jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności, posiadaniem termosów lub pojemników termoizolacyjnych, pojemników gastronomicznych do bemarów, co najmniej 3 bemarów nastawnych na prąd;**
- ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do ofert;

Zamawiający w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych informuje, że wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

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

A. Na potwierdzenie nie podlegania wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp:

1) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 25 ust. 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 ustawy - załącznik nr 1a do niniejszej SIWZ.
2) podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 ustawy – stanowiące załącznik nr 1a do niniejszej SIWZ.

B. Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

1) podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ;
2) aktualną **decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości

prowadzenia cateringu, (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.);

3) wypełniony druk oferty stanowiący załącznik nr 2 niniejszej SIWZ (wykonawca może założyć ofertę na własnym formularzu, lecz jego treść i układ muszą być zgodne z formularzem załączonym do SIWZ);
4) na potwierdzenie wymaganego doświadczenia wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wykaz usług (należy wypełnić załącznik nr 6 do niniejszej SIWZ) z ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, z którego będzie wynikać, że wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorące obiady (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 100 osób; wykonawca zobowiązany jest do powyższego wykazu załączyć dokumenty (np. referencje) potwierdzające, że podane w wykazie usługi zostały wykonane należycie;
5) należy wypełnić załącznik nr 7 do SIWZ, dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej.

Z wykazu musi wynikać, że wykonawca dysponuje, **co najmniej jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności, posiadaniem termosów lub pojemników termoizolacyjnych, pojemników gastronomicznych do bemarów, co najmniej 3 bemarów nastawnych na prąd;**
UWAGA!! *Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do wykonania zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu ma potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, zobowiązany jest wykazać zamawiającemu, w jaki sposób czynny będą te podmioty uczestniczyły w realizacji zamówienia w szczególności przy poleganiu na wiedzy i doświadczeniu tych podmiotów.*
Inne dokumenty, jakie należy załączyć do oferty: Proponowany przez wykonawcę jadłospis dwudekadowy posiłków, jakie planuje on dostarczać zamawiającemu w ramach niniejszego zamówienia – ma on być sporządzony wg wzoru stanowiącego załącznik nr 8 do SIWZ.

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

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 w zw. z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych wszystkie oferty składane w postępowaniu są **jawne** od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione.

Zgodnie z art.11 ust.4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) - Tajemnica przedsiębiorstwa – rozumie się przez to nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa co, do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich **poufności**.

Wykonawca, który chce skorzystać z tego uprawnienia winien złożyć na formularzu ofertowym stosowne zastrzeżenie informujące o tym, że w jego ofercie w odrębnej nieprzejrzystej oprawie/kopercie znajdują się strony oferty, które podlegają klauzuli poufności z uwagi na tajemnicę przedsiębiorstwa.

Brak takiego zastrzeżenia spowoduje, że cała oferta może zostać ogólnie udostępniona.

Wykonawca nie może zastrzec informacji takich jak: jego nazwa (firma) oraz adres, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XIV. Wymagane dokumenty w przypadku, gdy wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczpospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Rozwoju z 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 2020 poz. 1282). Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. XIII A-1 niniejszej specyfikacji, składa dokument wystawiony w kraju , w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Uwaga! Dokument, o którym mowa powyżej powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w pkt. XIV-A zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Dokumenty sporządzone w języku obcym musza być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

Forma składania wymaganych dokumentów:

1) dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę;
2) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 2020 poz. 1282) kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty;
3) zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości;
4) dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. UWAGA! Zamawiający informuje, iż zgodnie z art.96 ust. 3 w zw. z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych wszystkie oferty składane w postępowaniu są jawne od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione. / Zgodnie z art.11 ust.4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.- Tajemnica przedsiębiorstwa – rozumie się przez to nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne

przedsiębiorstwa, co do, których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności./

Wykonawca, który chce skorzystać z tego uprawnienia winien złożyć na formularzu ofertowym stosowne zastrzeżenie informujące o tym, że w jego ofercie w odrębnej nieprzejrzystej oprawie/kopercie znajdują się strony oferty, które podlegają klauzuli poufności z uwagi na tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak takiego zastrzeżenia spowoduje, że cała oferta może zostać ogólnie udostępniona.

Wykonawca nie może zastrzec informacji takich jak: jego nazwa (firma) oraz adres, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XV. Oferta składana przez więcej niż jednego Wykonawcę.

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
3) Warunki określone w pkt. XII SIWZ winien spełniać, co najmniej jeden z wykonawców albo wszyscy wykonawcy wspólnie
4) Każdy z wykonawców występujących wspólnie musi samodzielnie spełniać warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art.24 ust.1 ustawy
5) Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają zgodnie z art. 23 ust. 2 **pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Odpowiednie oświadczenie zawierające imię i nazwisko pełnomocnika należy załączyć do oferty.** Oświadczenie ma być podpisane przez wszystkich wykonawców (wzór oświadczenie stanowi załącznik nr 4 do niniejszej SIWZ)
6) Wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z wykonawcą występującym, jako pełnomocnik.

XVI. Wykluczenie Wykonawców z udziału w postępowaniu.

1. Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
2) wykonawców, z którymi dany zamawiający rozwiązał albo wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego, z powodu okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeżeli rozwiązanie albo wypowiedzenie umowy albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła, co najmniej 5% wartości umowy;
3) wykonawców, w stosunku, do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
4) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni

przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

5) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
6) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
7) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
8) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
9) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
10) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:

1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba, że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2 Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz.1843 z późn. zm.);

2) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
3) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.

3. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

XVII. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. **Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje mają być przekazywane pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.**
2. W przypadku przekazania oświadczeń, wniosków zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu lub drogi elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej *niezwłocznie* potwierdza fakt ich otrzymania.

W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę domniemuje się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na podany w ofercie wykonawcy numer faksu lub maila zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z tym pismem.

XVIII. Wyjaśnienia dotyczące treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia

1. Wykonawca może pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Prośbę o wyjaśnienia należy przesłać na adres: Szkoła Podstawowa nr 5 im. Janusza Korczaka w Zakopanem, ul. Nowotarska 42, 34-500 ZAKOPANE faks: 18 20 68 320 e-mail: sekretariat2@sp5zakopane.szkolnastrona.pl z dopiskiem – przetarg dotyczący **świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów do stołówki.**

2. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa wyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.

3. Zamawiający jednocześnie przesyła treść wyjaśnień wszystkim wykonawcom, którym doręczono specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania.

4. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamieszcza na stronie internetowej **www.sp5zakopane.szkolnastrona.pl**

5. Zmiany w treści SIWZ:

1) w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść niniejszej SIWZ. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie – **www.sp5zakopane.szkolnastrona.pl**
2) modyfikacje są każdorazowo wiążące dla Wykonawców;
3) jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz na stronie internetowej, jeżeli specyfikacja istotnych warunków zamówienia jest udostępniana na tej stronie **www.sp5zakopane.szkolnastrona.pl**

5. Zebranie Wykonawców.
Zamawiający nie przewiduje zebrania wykonawców.

XIX. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami:

Urszula Dziedzina – Intendent Szkoły telefon/faks 18 20 68 637

XX. Termin związania ofertą:

1) Wykonawca jest związany ofertą licząc 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.
2) Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3) Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XXI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmująca całość usługi objętej zamówieniem.
2) Oferta ma być napisana w języku polskim. Wszelkie dokumenty i oświadczenia załączone do oferty mają być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym mają być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.
3) Oferta powinna być napisana (zgodnie z wzorem oferty stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji) na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.
4) Przy składaniu ofert wspólnych (konsorcjum, itp.), w miejscu „*Wykonawca”* należy używać zapisów: *„konsorcjum firm”, „oferta wspólna firm”, itp.* oraz podać nazwy i adresy tych firm
5) Oferta powinna być podpisana przez upoważnioną osobę pod rygorem jej nieważności.
6) Za osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawców uznaje się:
   - osoby wykazane w prowadzonych przez sądy rejestrach handlowych;
   - osoby wykazane w zaświadczeniach o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
   - osoby legitymujące się odpowiednim pełnomocnictwem udzielonym przez osoby**,** o których mowa powyżej, w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika wykonawcy, oryginał pełnomocnictwa lub jego odpis poświadczony notarialnie musi być dołączone do oferty.
7) Oferta powinna zawierać datę jej sporządzenia.
8) Zaleca się, aby wszystkie strony były spięte /zszyte/ w sposób zabezpieczający przed dekompletacją oferty, a każda strona oferty powinna być ponumerowana kolejnymi numerami.
9) Wszelkie poprawki w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz zaparafowane przez uprawnioną osobę.
10) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.

XXII. Termin i miejsce składania ofert:

1) Oferty należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie.
2) Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego, opatrzona pieczęcią Wykonawcy lub dokładnym adresem do korespondencji i oznaczona hasłem:

„Przetarg nieograniczony - usługa przygotowania i dostarczania posiłków do szkoły"

Nie otwierać przed 8. grudnia 2020 r. godz. 14:00

3) **W przypadku braku tej informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym otwarciem, a w przypadku składania ofert pocztą lub pocztą kurierską za jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia.**
4) **Oferty należy składać w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 5, ul. Nowotarska 42 w Zakopanem**.
5) **Termin składania ofert upływa 8. grudnia 2020 r. godz. 12:00**
6) **<u>Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.</u>**
7) **Zmiany lub wycofanie złożonej oferty.**
8) Skuteczność zmian lub wycofania złożonej oferty.
   Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.
9) Zmiana złożonej oferty.
   Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty (paczki) zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA". W przypadku złożenia kilku „ZMIAN" kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY" należy dodatkowo opatrzyć napisem „ZMIANA nr .....".
10) Wycofanie złożonej oferty.
    Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę (paczkę) zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

XXIII. Termin otwarcia ofert:

1) **Otwarcie ofert odbędzie się 8. grudnia 2020 r. godz. 14:00 w gabinecie Dyrektora na I piętrze Szkoły Podstawowej nr 5 w Zakopanem, ul. Nowotarska 42.**
2) **Wykonawcy mogą być obecni przy otwarciu ofert.**
3) Do wiadomości obecnych zostanie podana:
   a. kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
   b. imię i nazwisko lub firma (nazwa) i adres Wykonawcy,
   c. cena netto i brutto podana w ofercie,
   d. termin świadczenia usług,

e. termin płatności faktury.

4) **Informacje powyższe przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.**

XXIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

Cena oferty ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w ramach art. 3 ust. 1 pkt. 1 oraz ust. 2 ustawy z dnia 6 maja 2014 r. o informowaniu cenach towarów i usług (Dz. U. 2014 poz. 915, z późn. zm.).

Cena ma być wyliczona, jako cena netto i brutto za jeden obiad oraz za całość planowanych przez zamawiającego dostaw obiadów tj. 37.170 obiadów (słownie: trzydzieści siedem tysięcy sto siedemdziesiąt obiadów).

Wykonawca przy kalkulacji ceny powinien brać pod uwagę koszty:

1) **„wsad do kotła" w kwocie 5,50 zł netto (słownie: pięć złotych 50/100);**
2) **usługi,** tj. przygotowanie posiłków, 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 stołówki, które ponosić będzie Zamawiający. Zamawiający informuje, że wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów. Wykonawcy w przypadku, gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

Wynagrodzenie za świadczone usługi będzie płatne raz w miesiącu, z terminem płatności 14 dni od daty wystawienia faktury. **Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.**

Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia. Rozliczenie wykonanych usług dokonane będzie w złotych polskich. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych

XXV. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej:

1) **<u>Cena brutto za jeden obiad - 70%</u>**

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) **<u>Urozmaicenie</u> <u>jadłospisu dwu-dekadowego (20 dni) - 30%</u>** (pkt.)

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o **analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dwu-dekadowego**. Każdy z członków komisji może przyznać **maksymalnie 30 punktów. Następnie łączna sumę punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji będzie liczona wg wzoru:**

Ocena ofert będzie dokonana wg następującej zasady: (im wyższa łączna ilość punktów przyznanych przez członków komisji przetargowej tym wyższa ilość punktów w skali 30 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej) **J- Kryterium urozmaiconego jadłospisu**

Jn – łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty
Jb – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

$$J = \frac{Jn}{Jb} \times 30\%$$

3) Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie za dwa kryteria otrzyma najwyższą ilość punktów w skali 100 punktowej.
4) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5) Zamawiający poprawi w tekście oferty:
6) oczywiste omyłki pisarskie oraz rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
7) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Przez omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

8) **Powiadomienie o wyborze oferty i podpisaniu umowy**

XXVI. Istotne dla Zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

Istotne dla zamawiającego postanowienia, **które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy zawarte są we wzorach umów stanowiących załącznik nr 3 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.** Zawarcie umowy z wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą nastąpi w terminie podanym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z wykonawców odwołania.
O nowym terminie zawarcia umowy wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania odwoławczego.

XXVII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego –

Wykonawcy wspólnie uczestniczący w postępowaniu, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązani są najpóźniej w dniu podpisania umowy do przedstawienia umowy regulującej ich współpracę.

XXVIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie żąda wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXIX. Podwykonawcy:

W oparciu o art. 36 b ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom - należy wypełnić stosowne oświadczenie zawarte w druku oferty i w przypadku korzystania z usług podwykonawcy wypełnić załącznik nr 5 do niniejszej SIWZ.

XXX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

Wykonawcom, a także innym osobą, jeżeli ich interes w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie art.180 ust.2 pkt 2-4 ustawy Pzp, zwaną w dalszej części „ustawą" lub „Pzp".) przysługuje prawo wniesienia odwołania zgodnie z przepisami działu VI ustawy.

W niniejszym postępowaniu wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

a) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
c) odrzucenia oferty odwołującego.

XXXI. Przesłanki unieważnienia postępowania:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego unieważnia się w przypadkach, gdy:

a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
b) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia chyba, że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
c) w przypadkach, o których mowa w art. 91 ust. 5 ustawy Pzp zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie,
d) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
e) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

XXXII. Informacja na temat zmian postanowień zawartej umowy.

W oparciu o art.144 ust.1 ustawy Pzp zamawiający informuje, że przewiduje możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:

1) zaistnienia zmian w przepisach prawnych istotnych dla realizacji umowy,
2) ustawowej zmiany stawki podatku VAT z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie kwota brutto, a kwota netto pozostanie niezmieniona.

<u>Załączniki do niniejszej SIWZ:</u>

Zał. nr 1 – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Zał. nr 1a - oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia
Zał. nr 2 - druk oferty
Zał. nr 3 – wzory umów
Zał. nr 4 – oświadczenie wykonawców występujących wspólnie
Zał. nr 5 – wykaz podwykonawców
Zał. nr 6 – doświadczenie zawodowe wykonawcy
Zał. nr 7 – potwierdzenie zdolności technicznej
Zał. nr 8 - wzór jadłospisu dwudekadowego jaki wykonawca załącza do oferty.

Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami nr 1 do 8 **zatwierdzam:**

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 5
im. Janusza Korczaka w Zakopanem
mgr Mirosław Spera

Załącznik nr 1 do SIWZ

O Ś W I A D C Z E N I E

Nazwa Wykonawcy: _____

Adres Wykonawcy: _____

Nr telefonu: _____ **Nr faksu:** _____

Oświadczam, że:

1) posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję lub będę dysponował potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
3) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

....

Miejscowość i data

Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Oświadczenie ma złożyć każdy wykonawca składający ofertę.

Załącznik nr 1a do SIWZ

Zamawiający:

……

……

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:
……

……

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:
……

……

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. …… *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez …… *(oznaczenie zamawiającego),* oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

   [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu*]

2) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp .

…… *(miejscowość),* dnia …… r.

……

(podpis)

Załącznik nr 2 do SIWZ

Oferta składana przez Wykonawcę*

.....

imię i nazwisko lub nazwa firmy

.....

.....

adres, nr telefonu i faxu

Oferta wspólna składana przez Wykonawców*

.....

.....

* niepotrzebne skreślić

OFERTA

dla Szkoły Podstawowej nr 5 w Zakopanem

W odpowiedzi na Państwa zaproszenie do składania ofert na świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów do stołówki **składam ofertę:**

Cena netto za całość usług (planowane 37.170 posiłków) .....zł

(słownie: .....)

Podatek VAT .....% tj. : .....zł

(słownie: .....)

Cena brutto za całość usług (planowane 37.170 posiłków) .....zł

(słownie:.....)

Cena powyższa została skalkulowana w oparciu o cenę <u>jednego obiadu</u> tj.

Cena netto za 1 obiad ……zł
Podatek VAT…….% w kwocie …….zł
Cena brutto za 1 obiad …….zł

Oświadczam, że składając ofertę, warunki zamawiającego określone w SIWZ spełniam sam* / spełniam w oparciu o art. 26 ust. 2b o potencjał innych podmiotów* i oświadczam, że będą one brały udział w realizacji części zamówienia/ nie będą brały udziału w realizacji zamówienia.

Oświadczam, że moja/nasza oferta spełnia wszystkie wymagania i warunki ustalone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Oświadczam, że usługi objęte zamówieniem będę świadczyć od dnia 7 stycznia 2021 r. (czwartek), do 22 grudnia 2021 r. (środa).; we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych w godzinach $11^{\underline{30}}$ do siedziby przy ul. Chramcówki 27,a do siedziby przy ul. Nowotarska 42 o godzinie $12,^{\underline{00}}$.

Oświadczam, że w przypadku uznania mojej/naszej oferty za najkorzystniejszą wyposażę szkołę na swój koszt na czas trwania umowy **w 3 specjalne** bemary nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
Oświadczam, że akceptuję 14 dniowy termin płatności faktury zatwierdzonej przez zamawiającego. Oświadczam, że uważam się za związanego ofertą, co najmniej 30 dni licząc od daty upływu terminu składania ofert.
Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i wszelkimi warunkami dodatkowymi oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty i nie wnoszę/ wnosimy żadnych uwag.
Oświadczam, że akceptuję/akceptujemy projekt umowy stanowiący załącznik nr 3 do niniejszej specyfikacji i że w razie wygrania przetargu zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnej z przedstawionym wzorem.
Ze względu na tajemnicę przedsiębiorstwa zastrzegam sobie dokumenty (zabezpieczone oddzielnym opakowaniem) wyszczególnione w spisie treści pod pozycjami .....
Osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat złożonej oferty jest ..... telefon ..... fax .....
Korespondencje związaną ze złożoną przeze mnie ofertą przetargową proszę kierować na adres : …….. nr telefonu …….nr faksu ……..
Oferta moja składa się z ..... stron kolejno ponumerowanych od nr ..... do nr .....

....
Miejscowość, data Podpis Wykonawcy

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do SIWZ

UMOWA (wzór)

zawarta w dniu ..... … roku w Zakopanem pomiędzy **Gminą Miasta Zakopane - Szkoła Podstawowa nr 5 im. Janusza Korczaka w Zakopanem, ul. Chramcówki 27, 34-500 Zakopane, NIP 7360007798,** reprezentowaną z upoważnienia Burmistrza Miasta Zakopane przez: Mirosław Spera - Dyrektora Szkoły za **kontrasygnatą Edyty Brzezińskiej - Głównej Księgowej zwaną dalej Zamawiającym**
a
.....
z siedzibą .....
reprezentowaną/ym przez: .....
zwaną/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**.

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art. 39 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

§ 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:
   a) przygotowania i dowozu posiłków w szacowanej liczbie ogółem 37.170 szt., w tym zupy i drugiego dania, kompotu, oraz jeden raz w tygodniu deseru uczniom i innym uprawnionym osobom korzystającym ze stołówki Szkoły Podstawowej nr 5 w Zakopanem**, ul. Chramcówki 27 oraz Nowotarska 42 w dni pracujące dla szkoły;**
   b) dowozu obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewożenia posiłków;
   c) c) terminowego dostarczania posiłków tj. o godzinie 11:30 ul. Chramcówki 27 i godzinie 12:00 ul. Nowotarska 42 do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły ;
   d) utrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami;

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, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Transport posiłków do budynku szkoły przy ul. Nowotarskiej 42 powinien odbywać się w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. W termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną przy ul. Nowotarskiej 42 w specjalne

bemary nastawne na prąd również w bemar na zupę, ponieważ Zamawiający nie dopuszcza możliwości trzymania zupy w termosie. Bemary nastawne są istotne do utrzymania odpowiedniej i stałej temperatury posiłków oraz zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. Do bemarów nastawnych przekładane będą pojemniki gastronomiczne (pojemnik z zupą przełoży do bemaru pracownik Wykonawcy).

Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.

Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

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

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, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

a) przedstawiania tygodniowego jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność i gramaturę,
b) 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 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 130 g, mięso-ryba nie mniej niż120g, surówka nie mniej niż 150g, danie jarskie półmięsne
c) gramatura nie mniej niż 400 gram - kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml. - deser: zamawiający dopuszcza jako deser: owoc lub jogurt owocowy.

2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

a) jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
b) w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz na dekadę drugie danie z rybą morską (mintaj, dorsz, sola, morszczuk, łosoś; wyłącznie filet), a w pozostałe dni: dania jarskie, półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu);
c) danie z mięsa mielonego 2 razy w miesiącu (kotlet mielony, befsztyk, zrazy);
d) raz w miesiącu jako drugie danie powinny być naleśniki z serem na słodko lub racuchy;
e) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających;
f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone; smażone dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie;
g) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli

h) w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu
i) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te, które wymagają śmietany);
j) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
k) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
l) zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych).
m) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

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 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 r. poz. 1154).

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 9.00 danego dnia.
5. 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.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi objętych niniejsza umowa począwszy **od dnia 7 stycznia 2021 r. (czwartek), do 22 grudnia 2021 r (środa); we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych w godzinach 11:30 do siedziby przy ul. Chramcówki 27,a do siedziby przy ul. Nowotarska 42 o godzinie 12:00.**
2. **W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wykonawca zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.**

§ 3

1. Przedmiot zamówienia winien odpowiadać wszystkim wymaganiom Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i obowiązujących przepisów dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków.
2. Wykonawca oświadcza, że wyposaży szkołę na swój koszt na czas trwania umowy w specjalne bemary nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.

§ 4

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi:.....zł (słownie: ..... złotych).
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi 5,50 zł netto (słownie: pięć złotych 50/100).
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. Wykonawcy w przypadku, gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

§ 5

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 zamówionych 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: .....

§ 6

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres roku 2021.
2. Wykonawca zapewnia transport posiłków do siedziby Zamawiającego, tj. do rozdzielni posiłków w stołówce.

§ 7

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.

§ 8

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:
   a) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy,
   b) naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,

c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawy, produkcję dań gorących i przewozu posiłków.

§ 9

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystających z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
   a) stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - **w wysokości 1000 zł** w każdym stwierdzonym przypadku,
   b) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - **1000 zł za każdą godzinę spóźnienia**;
   c) w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 7. niniejszej umowy **- 10% wynagrodzenia** za cały przedmiot umowy.
   d) Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 2. przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

§ 10

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec następnego 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.

§ 11

1. Poza przypadkami, o których mowa w § 9 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.
   c) postanowienie § 9 ust. 3 stosuje się odpowiednio.
   d) 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.

§ 12

Niniejszą umowa obowiązuje się od dnia jej podpisania z tym, że świadczenie usług rozpocznie się **od 7 stycznia 2021r. do 22 grudnia 2021 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od nauki.**

§ 13

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.

§ 14

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.

§ 15

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

ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA

Załącznik nr 4 do SIWZ

OŚWIADCZENIE

Ubiegając się wspólnie z ……..
o zamówienie prowadzone przez Szkołę Podstawową nr 5 w Zakopanem na świadczenie usług **usługi przygotowania i dostarczania obiadów do stołówki**, ustanawiamy Panią /Pana …… *Pełnomocnikiem* w rozumieniu art. 23 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2015 r. 2164 z późn. zm - zwaną w dalszej części „ustawą" lub „Pzp".) upoważniając go do reprezentowania mnie/spółki……/etc w niniejszym postępowaniu/*reprezentowania mnie/spółki…/etc w niniejszym postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.*

……..
Podpisy wykonawców składających ofertę wspólną.

***** zakreślić właściwe.

Załącznik nr 5 do SIWZ

PODWYKONAWCY

Oświadczam, że przy realizacji zamówienia polegającego na świadczeniu usług cateringu obiadów na rzecz Szkoły Podstawowej Nr 5 w Zakopanem zamierzam korzystać z następujących podwykonawców:

Firma/osoba (można nie podawać danych podwykonawcy)
……
……
……
Będzie wykonywała następujący zakres dostaw: ……..
……..
……
……
……
……
……
Firma/ osoba (można nie podawać danych podwykonawcy) ……....
……
……
będzie wykonywała następujący zakres dostaw : ……..
……
……
……
……...
……
……
……

…….
Miejscowość i data

……..
Podpis Wykonawcy

*niepotrzebne przekreślić

Załącznik nr 6 do SIWZ

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 1 usługę** polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu gorących obiadów (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 100 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 dokumenty** na potwierdzenie prawidłowości świadczonych usług.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu ***pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.***

Załącznik nr 7 do SIWZ

WYKAZ SPRZĘTU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły Podstawowej Nr 5 w Zakopanem **oświadczam**, że dysponuję zdolnościami technicznymi (**pojazd, dublowane termosy i pojemniki termoizolacyjne, pojemniki gastronomiczne do bemarów, bemary nastawne na prąd;**) niezbędnym do prawidłowego wykonania zamówienia:

Opis sprzętu	**Ilość sztuk**	**Forma władania [1]**

(*) niepotrzebne skreślić

.....

Podpis Wykonawcy

Załącznik nr 8 do SIWZ

Jadłospis dwudekadowy

	Gramatura wymagana przez zamawiającego	**Wartość odżywcza kcal**	**Opis posiłku proponowanego przez wykonawcę**	**Gramatura proponowanego posiłku**	**Kalorie proponowanego posiłku**
1 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
2 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
3 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
4 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
5 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
Deser w 1 tygodniu					

6 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
7 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
8 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
9 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
10 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
Deser w 2 tygodniu					
11 dzień **I danie - zupa** **II danie**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			

- kompot	**nie mniej niż 200 ml**				
12 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
13 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
14 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
15 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
Deser w 3 tygodniu					
16 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			

17 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
18 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
19 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
20 dzień **I danie - zupa** **II danie** **- kompot**	**nie mniej niż 250 ml** **nie mniej niż 400 gram** **nie mniej niż 200 ml**	nie mniej niż **200 kcal** nie mniej niż **700 kcal**			
Deser w 4 tygodniu					

....

Miejscowość i data Podpis Wykonawcy