

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

*Usługi cateringowe dla Szkoły Podstawowej im. Powstańców Śląskich  
w Tworogu*

*w roku szkolnym 2018/2019*

*o wartości nieprzekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych  
na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych*

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 roku, poz. 2164 ) – zwanej dalej „ustawą PZP”.

## **I. Tryb udzielenia zamówienia - przetarg nieograniczony**

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.u. z 2017r., 2164 późn. zm.)
2. Podstawa prawna wyboru trybu udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39 - 46 Prawa zamówień publicznych.
3. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Informacje ogólne – użyte w SIWZ terminy mają następujące znaczenie:
  - a) „Zamawiający” – Szkoła Podstawowa im. Powstańców Śląskich w Tworogu;
  - b) „Postępowanie” – postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej specyfikacji i ustawy;
  - c) „SIWZ”, „Specyfikacja” - niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
  - d) „Wykonawca” – podmiot, który ubiega się o wykonanie zamówienia, złoży ofertę na wykonanie zamówienia lub zawarł z Zamawiającym umowę w sprawie wykonania zamówienia.

## **II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Przedmiotem zamówienia jest:
  - a) świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (catering) dla średnio 120 dzieci w wieku 6 - 13 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Tworogu, w okresie od 01.09.2018r. do 30.06.2019r. **Adres: Tworóg, ul. Szkolna 15, 42-690 Tworóg.**  
**Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:**  
**obiady (zupa + drugie danie): 185 dni x 120 dzieci = 22.200 obiadów**
  - b) świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (catering) dla średnio 20 dzieci w wieku 13 - 16 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Brynku w okresie od 01.09.2018r. do 30.06.2019r.

**Adres:Brynek: ul. Park 8, 42-690 Tworóg.**

**Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:**

**obiady (zupa + drugie danie): 185 dni x 20 dzieci = 3.700 obiadów.**

**Obiady pakowane w pojemnikach jednorazowych**

c) ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

**3. Wykonawca zobowiązuje się:**

- a) dostarczać posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowywać,
- b) codziennie odbierać pojemniki po dostarczonych posiłkach,
- c) do przewozu posiłków w wysterylizowanych termosach, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- d) do ponoszenia pełnej odpowiedzialności za jakość dostarczanych posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany,
- e) do przygotowywania posiłków urozmaiconych, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz winny uwzględniać polską tradycję kulinarną, powinny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne, dostarczane w termoizolacyjnychpojemnikach i termosach, utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków,
- f) do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie,
- g) do dostarczania posiłków od poniedziałku do piątku w godzinach uzgodnionych z dyrektorem szkoły lub kierownikiem świetlicy, nie później niż do godz. 11<sup>30</sup>,
- h) Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego jednomiesięcznego okresu świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na kolejny miesiąc. Jadłospis musi zawierać gramaturę posiłków na każdy dzień,
- i) że cena jednego zestawu obiadowego musi zawierać koszt przygotowania oraz dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP,
- j) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków w dniu realizacji, najpóźniej do godz. 9<sup>00</sup>,



- k) strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach 1 - miesięcznych na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej,
  - l) Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie 14 dni od daty jej otrzymania po zakończeniu każdego miesięcznego okresu żywieniowego,
  - m) zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze,
  - n) faktura może być przesyłana do placówki pocztą elektroniczną,
  - o) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy wynagrodzenie nie przysługuje,
  - p) w przypadku zakwestionowania przez dyrektora szkoły dostarczonych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki wolne od wad, najpóźniej w ciągu 2 godzin. Ponadto za opóźnienie w dostarczeniu produktów żywnościowych wolnych od wad, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1,5 % wartości brutto zakwestionowanych produktów żywnościowych,
  - q) za opóźnienie w dostarczeniu posiłków, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50,00 zł brutto – za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. Kod Wspólnego Słownika Zamówień: kod CPV – 55.32.10.00-6, 55.52.40.00-
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
6. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
7. Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.) . W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.
8. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę:
- a) oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego,
  - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie

realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony),

- c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
- d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 maja 2018r. o ochronie danych osobowych. za niedopełnienie wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości określonej w załączonym do SIWZ wzorze umowy.

### **III. Wymogi szczególne**

1. Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2018/2019, dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno - opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.
2. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z p. zm.).
3. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji) - ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x ilość dzieci. Przy czym w roku szkolnym 2018/2019 do szkoły uczęszczać będzie w Tworogu ok. 212 dzieci, w Brynku 145 dzieci.
4. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w niniejszym punkcie.
5. Zamawiający zakłada średniorocznie około 180 dni, jednakże nie więcej niż 185 dni żywieniowych.



6. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość dzieci w Tworogu 120, w Brynku 20.
7. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz przystosowanym do tego celu pojazdem.
10. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
11. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
  - a) zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
  - b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
  - c) Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
13. Dzienny jadłospis obejmuje: obiad składający się z zupy, drugiego dania.
14. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg. grup wiekowych w układzie:
  - a) dzieci uczęszczające do klas 1-6 (wiek:6-13 lat)
  - b) dzieci uczęszczające do klas 7,8 i III oddział gimnazjalny (wiek:13-16 lat).
15. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami

żywienia.

16. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 6-16 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.
17. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.
18. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy:
  - a) Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia,
  - b) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia,
  - c) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy, ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

#### IV. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia – w okresie od 01 września 2018- 30 czerwca 2019r. Od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania tej samej stawki żywieniowej przez cały okres trwania umowy.

**V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust 1 ustawy Pzp i którzy wykażą ich spełnianie na poziomie wymaganym przez Zamawiającego zgodnie z opisem zamieszczonym w ust. 2 oraz



niepodlegający wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i ust. 5 pkt. 1, 2, 4, 8 ustawy Pzp. 2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) Posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że posiada 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 (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm ). Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu ( Załącznik nr1).

2) Wiedza i doświadczenie- Wykonawca musi wykazać, że w przeciągu ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres działalności był krótszy, wykonał co najmniej dwie usługi cateringowe dla 100 osób (Załącznik nr 2)

3)*O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej* - Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonania oceny spełniania warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

4) *Posiadają zdolności techniczne lub zawodowe* - Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonania oceny spełniania warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu zostanie dokonana przez Zamawiającego w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniu o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

## **VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy**

1. Obligatoryjne przesłanki wykluczenia Wykonawcy określono w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp. 2. Dodatkowo zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1, 2, 4 i 8 ustawy Pzp:



1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844);

2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

3) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy PZP, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

## **VII. Wykaz dokumentów i oświadczeń, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego**

Wykonawca składa:

- a) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych.
- b) **aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem

własnym).

- c) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu
- d) **Wykonawca w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaze Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (zał. nr 4 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.  
*Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez Wykonawcę z dopiskiem "za zgodność z oryginałem" i opatrzone datą ich potwierdzenia natomiast oświadczenia woli winny zostać złożone w formie oryginału. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.*
- e) Załącznik nr1. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu.
- f) Załącznik nr 2. Wykaz wykonanych usług.
- g) Załącznik nr 3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.
- h) Załącznik nr 4. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej.
- i) Załącznik nr5. Formularz ofertowy.
- j) Załącznik nr6. Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO



### **VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów oraz osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie. Pytania i wszelka korespondencja powinna być skierowane na adres siedziby Zamawiającego:

**Szkoła Podstawowa im. Powstańców Śląskich, ul. Szkolna 15, 42-690 Tworóg.**

Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej :

**szkolatworog@wp.pl**

2. Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:  
**dyrektor szkoły Małgorzata Ziaja, telefon: (32) 285 73 69.**

3. Wykonawca na podstawie art. 38 ustawy może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż: na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej, 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 którym mowa powyżej.

### **IX. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

### **X. Termin związania ofertą**

1. Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający może, tylko jeden raz, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu, o którym mowa w pkt 1, o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

## **XI. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w ogłoszeniu. **Cena oferty, stała w okresie roku**, ma być podana w złotych polskich. Cena - należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t.j. z 2017 Dz.U. 2017 poz. 1830 z p.zm.)

2. Cena obejmuje swoim zakresem:

a) Cenę za wykonanie 1 posiłku:

cenę netto ..... zł (słownie: ..... złotych)

podatek VAT .....zł (słownie: ..... złotych)

cenę brutto .....zł (słownie: ..... złotych)

b) Koszt transportu 1 posiłku do placówki:

cenę netto ..... zł (słownie: ..... złotych)

podatek VAT .....zł (słownie: ..... złotych)

cenę brutto .....zł (słownie: ..... złotych)

a. Ogółem całkowita kwota brutto/netto za 1 posiłek, maksymalnie 185 dni.

c) Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.

Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

## **XII. Miejsce oraz termin składania ofert**

a) Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta zawierająca ofertę winna być zaadresowana do zamawiającego na adres: Szkoła Podstawowa im. Powstańców Śląskich, 42-690 Tworóg, ul. Szkolna 15, złożoną w sekretariacie szkoły, do dnia 27.08.2018 r. do godz. 12.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:



„ Usługi cateringowe dla Szkoły Podstawowej im. Powstańców Śląskich w Tworogu”

- b) Otwarcie ofert nastąpi dnia 28.08.2018 roku o godz. 12.00 w gabinecie dyrektora szkoły w siedzibie Zamawiającego.
- c) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

### **XIII. Kryterium oceny ofert**

- 1. Kryteria oceny ofert – 60 %, urozmaicenie jadłospisu – 30%, wiedza i doświadczenie Wykonawcy 10%

- a) **Kryterium cena oferty – 60 %** obliczona według wzoru:

$$Cn / Cb \times 100 \times 60 \% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

Cn- najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

Cb – cena oferty badanej

100- wskaźnik stały

60% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów- 60. Pozostałe przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = 60 %. Wynik będzie traktowany, jako punktowa oferty w kryterium ceny oferty.

- b) **Kryterium urozmaicenie jadłospisu– 30%**, obliczona według wzoru

$$JB/ JN \times 100 \times 30 \% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

JN – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji

przetargowej

100 – wskaźnik stały

30% - procentowe znaczenie kryterium

Przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 30 pkt.

Ocena będzie dokonywana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu ( w układzie 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne zawarte w SIWZ oraz rodzaj potraw serwowanych w ramach posiłku( zupa, drugie danie, surówka, w tym : dobór rodzaju zupy do drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy), szczegółowy opis proponowanego menu na dany dzień oraz proponowanego menu w układzie 10 dniowym, uszczegółowienie produktów z których potrawa została przyrządzona i różnorodność proponowanych potraw w układzie 10 dniowym.

c) **Kryterium wiedza i doświadczenie Wykonawcy– 10 %** obliczona według wytycznych:

- 1) Punktowaniu podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczeń wykonawców, maksymalnie 15 ( sporządzonego według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2).
- 2) Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 15 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów – 10.
- 3) Zamawiający przyzna punkty za kryterium „ doświadczenie Wykonawcy” według wzoru:

$$DB/DN \times 100 \times 10\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy ( maksymalnie 15)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako

zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według poniższego wzoru. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty kryterium ceny oferty.



$$W \text{ obliczana} = W C + W J + W D$$

Gdzie:

W obliczana – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W C – liczba punktów przyznana w kryterium cena

WJ – liczba punktów przyznana w kryterium urozmaicenia jadłospisu

W D – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenie

Wykonawcy

2. Jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy, z uwagi na fakt, że złożone oferty uzyskały taka sama liczbę punktów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych.
3. Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.
4. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.
5. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając w BIP Urzędu Gminy Tworóg.
6. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.

#### **XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy**

1. Postanowienia umowy zawarto w projekcie umowy, który stanowi załącznik numer 8 do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający nie przewiduje się istotnych zmian umowy

#### **XV. Postanowienia końcowe**

Zasady udostępniania dokumentów

1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu, wniosków po upływie terminu ich składania oraz ofert w trakcie prowadzonego postępowania z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu (jawne po zakończeniu postępowania)

oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania.

2. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.

## **XVI. Załączniki**

Załączniki składające się na integralną część specyfikacji:

Załącznik nr1. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 2. Wykaz wykonanych usług.

Załącznik nr 3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.

Załącznik nr 4. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej.

Załącznik nr 5. Formularz ofertowy.

Załącznik nr6. Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Załącznik nr 7. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

Załącznik nr 8. Umowa.

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej  
im. Powstańców Śląskich w Tworogu  
*mgr Małgorzata Ziaja*



## Spis treści SIWZ:

- I. Tryb udzielenia zamówienia - przetarg nieograniczony s.2
- II. Opis przedmiotu zamówienia s.2
- III. Wymogi szczególne s.5
- IV. Termin wykonania zamówienia s.7
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków s.7
- VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy s. 8
- VII. Wykaz dokumentów i oświadczeń, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
- VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów oraz osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami s.11
- IX. Wymagania dotyczące wadium s. 11
- X. Termin związania ofertą s. 11
- XI. Opis sposobu przygotowania oferty s. 12
- XII. Miejsce oraz termin składania ofert s.12
- XIII. Kryterium oceny ofert s.13
- XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy s. 15
- XV. Postanowienia końcowe s. 15
- XVI. Załączniki s. 17

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej  
im. Powstańców Śląskich w Tworogu  
mgr Małgorzata Ziaja

