

Czernica, dnia 23.07.2019 r.

**ZATWIERDZAM**

Na oryginale podpisał

Zastępca Wójta Gminy

Andrzej Czech

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**(W SKRÓCIE: SIWZ) dla zamówienia**

*publicznego o nazwie:*

**Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla  
potrzeb Szkoły Podstawowej w Ratowicach**

**ROZDZIAŁ I. ZAMAWIAJĄCY (NAZWA I ADRES)**

**Zamawiający:**

**Gmina Czernica**

**Kontakt:** Gmina Czernica  
ul. Kolejowa 3  
55-003 Czernica  
tel./fax 71 726 57 00  
e-mail: [czernica@czernica.pl](mailto:czernica@czernica.pl) , [zamowienia.publiczne@czernica.pl](mailto:zamowienia.publiczne@czernica.pl)  
[www.bip.czernica.pl](http://www.bip.czernica.pl)

**Konto Bankowe :** Getin Noble Bank S.A.

**Konto Bankowe :** Nr 55 1560 0013 2000 6752 5000 0009

**NIP:** 912-11-01-093

## ROZDZIAŁ II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Postępowanie prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego** zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm., dalej **ustawa Pzp**)". W sprawach nieuregulowanych zapisami niniejszej SIWZ, stosuje się przepisy wspomnianej ustawy.

Zamawiający zgodnie z art. 24 aa ustawy Pzp zastosuje tzw. „procedurę odwróconą”, poniżej kwoty 221 000 euro, określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.

Zamawiający, w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca ten uchyła się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

## ROZDZIAŁ III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia - **„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla potrzeb Szkoły Podstawowej w Ratowicach”** polegająca na usłudze cateringowej przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci w Szkole Podstawowej w Ratowicach, na którą składa się:
  - 1) (A) **obiad jednodaniowy (drugie danie z surówką) z kompotem/napojem dla uczniów w wieku 7 – 14 lat,**
  - 2) (B) **całodzienne wyżywienie dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat.**
2. Szacowana ilość posiłków:
  - 1) obiady jednodaniowe (drugie danie z surówką) – 70 szt. dziennie.
  - 2) całodzienne wyżywienie 75 szt. dziennie.
3. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia:
  - 1) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki: 186 dni – obiady, 232 dni – całodzienne wyżywienie
  - 2) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
    - a) obiady – 13 020 szt.
    - b) całodzienne wyżywienie - 17 400 szt.
  - 3) Wykonawca będzie dostarczał obiady do Szkoły Podstawowej w Ratowicach przy ul. Wrocławskiej 36 do sali - jadalni szkolnej, natomiast całodzienne wyżywienie w podziale na 2 części 25 szt. na ul. Wrocławską 36, a 50 szt. na ul. Wrocławską 111 w Ratowicach.
  - 4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
  - 5) Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
  - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w

interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: do godz. 09:30 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

- 7) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za przedmiot umowy pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
- 8) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 10) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 11) Posiłki dostarczane będą w pojemnikach wraz z naczyń jednorazowymi codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego, śniadanie – 8:00 – 8:30, obiad i podwieczorek pomiędzy godz. – 11:30 -12:30. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
- 12) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
- 13) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w

ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 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.

14) **Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:**

**(A) obiad jednodaniowy (drugie danie z surówką) z kompotem/napojem dla uczniów w wieku 7 – 14 lat:**

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
  - produkty zbożowe lub ziemniaki,
  - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
  - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
  - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
  - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- d) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- g) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
  - konserw,
  - przypraw typu Vegeta,
  - kostek rosółowych,
  - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
  - produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
  - produktów z syropem glukozowo - fruktozowym,

## Nr sprawy: MTP.271.2.15.2019.EZ

- parówek,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

h) 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.

i) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: ,

- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

j) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

k) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

l) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

m) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

n) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

o) Obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej.

p) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

Drugie danie – gramatura od 400 do 500 g i kaloryczność 650 -700 kcal z tym, że:

- przy posiłkach mięsnych – od 120 do 150 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz,
- posiłki bezmięsne – mączne – 400 g: pierogi, naleśniki, kluski np. na parze, kopytka, ryba (filet) – ok. 200 g,
- surówka – ok. 100 g,
- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – ok. 200 g,
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność drugiego dania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 650 -700 kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

r) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny obiadu.

s) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

### **(B) całodzienne wyżywienie dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat.**

a) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Śniadanie – od 8:00-08:30,

Obiad – 11:00-11:30,

Podwieczorek – 11:00 – 11:30,

podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

b) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i

## Nr sprawy: MTP.271.2.15.2019.EZ

uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

c) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

d) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- do przygotowania posiłku należy zastosować:
  - \*produkty zbożowe lub ziemniaki,
  - \*warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
  - \*mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem

półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i j dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

f) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produktów z syropem glukozowo - fruktozowym,
- parówek,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

g) 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.

h) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

i) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

j) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

k) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

l) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

ł) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

m) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej.

n) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

**-śniadanie**

pojemność – 300ml zupy lub mlecznego napoju

gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami

kaloryczność 400kcal

- różne zupy mleczne – 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina,
- kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne,
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem).

**-obiad**

zupa – pojemność 300ml i kaloryczność 150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400kcal

- posiłki mięsne – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz
- posiłki bez mięsne – mączne – 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100g,
- surówka – 100g,
- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g,
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

**-podwieczorek**

pojemność – 200ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami

kaloryczność 325kcal

ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, kakao, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

o) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

p) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

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

s) Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.

t) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).

u) Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczanych posiłków, a w przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.

Nazwa/y i kod/y Wspólnego Słownika Zamówień: (CPV): **15800000-6**

#### **ROZDZIAŁ IV. INFORMACJA NA TEMAT ZAMÓWIENIA I MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

#### **ROZDZIAŁ V. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.

#### **ROZDZIAŁ VI. INFORMACJA NA TEMAT PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIEŃ POLEGAJĄCYCH NA POWTÓRZENIU TEGO SAMEGO RODZAJU ZAMÓWIEŃ**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 6 ustawy Pzp.

#### **ROZDZIAŁ VII. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE**

## **UMOWĘ RAMOWĄ**

Przedmiotowe postępowanie nie jest prowadzone w celu zawarcia umowy ramowej.

## **ROZDZIAŁ VIII. INFORMACJE NA TEMAT AUKCJI ELEKTRONICZNEJ**

Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

## **ROZDZIAŁ IX. INFORMACJA W SPRAWIE ZWROTU KOSZTÓW W POSTĘPOWANIU**

Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

## **ROZDZIAŁ X. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERTY WSPÓLNEJ (PRZEZ DWA LUB WIĘCEJ PODMIOTÓW)**

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
2. Wykonawcy tworzący jeden podmiot przedłożą wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo, nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą, albo z umowy podmiotów składających wspólnie ofertę.
3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika).
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia. Każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę nie może podlegać wykluczeniu z postępowania co oznacza, iż oświadczenie w tym zakresie musi złożyć każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną; oświadczenie w zakresie spełniania warunków udziału wypełnia podmiot, który w odniesieniu do danego warunku udziału w postępowaniu potwierdza jego spełnianie.
5. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik Wykonawców składających wspólną ofertę.

## **ROZDZIAŁ XI. INFORMACJA NA TEMAT PODWYKONAWCÓW**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy.
2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom, i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców (zgodnie z art. 36b ust. 1 ustawy Pzp).

Zgodnie z art. 36a ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę czynności związanych z przygotowaniem i gotowaniem posiłków.

3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

4. Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

## **ROZDZIAŁ XII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

od dnia 02.09.2019 do dnia 31.07.2020 r

## **ROZDZIAŁ XIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

### **1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:**

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w pkt 1.2. niniejszego rozdziału SIWZ.

### **1.1. Przesłanki wykluczenia Wykonawców z postępowania.**

#### **Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w**

- a) art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp,
- b) art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp,

z zastrzeżeniem, że Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 i art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy Pzp, Wykonawca powinien udowodnić Zamawiającemu, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji.

Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody, o których mowa w zdaniu wyżej.

**1.2. Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego:**

**1.2.1. Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej t.j.:**

wpis Wykonawcy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541).

**1.2.2. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa:**

Zamawiający nie ustala warunku w tym zakresie.

**1.2.3. Zdolność techniczna lub zawodowa t.j.:**

wykonanie lub wykonywanie co najmniej 2 usługi cateringowych odpowiadających swoim zakresem przedmiotowi zamówienia dla minimum 140 osób przez okres co najmniej 10 miesięcy, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

**ROZDZIAŁ XIV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA PRZEZ OFEROWANE USŁUGI WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Do oferty Wykonawca dołączy aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp** (Załącznik nr 2 do SIWZ) stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

1.1. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ)

1.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokument ten potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

2. **Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, zostanie wezwany przez Zamawiającego do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie niżej wymienionych aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp:**

2.1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej Zamawiający żądał będzie:

1) dokumentu potwierdzającego wpis Wykonawcy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).

2) **wykaz** wykonanych lub wykonywanych usług cateringowych odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia (co najmniej 2 usługi dla minimum każda usługa -140 osób przez minimalny okres świadczenia usługi nie krótszy niż 10 miesięcy), w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem przedmiotu, dat wykonania i odbiorców (**Załącznik nr 5 do SIWZ**) oraz dokument potwierdzający, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

2.2. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu

Zamawiający żądał będzie:

1) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp;

2) oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Załącznik nr 4 do SIWZ).

*Uwaga nr 1:*

*Zamawiający zażąda od Wykonawcy przedstawienia dokumentów wymienionych w Rozdz. XIV pkt 2.2. ppkt 1 – 2 niniejszej SIWZ, dotyczących Podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp.*

*Uwaga nr 2:*

*Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w:*

*a) Rozdz. XIV pkt 2.2. ppkt 1 niniejszej SIWZ - składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 (wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),*

**3. Forma składanych oświadczeń i dokumentów:**

1) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, jeżeli Zamawiający posiada

## **Nr sprawy: MTP.271.2.15.2019.EZ**

oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 570).

2) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty, z zastrzeżeniem, że, jeżeli są w innym języku niż polski to Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

3) W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

4) Oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące Podwykonawców, składane są w oryginale.

5) Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

6) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo Podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. 7) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.

8) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

9) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

## **ROZDZIAŁ XV. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI, PRZEKAZYWANIA DOKUMENTÓW ORAZ WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Z zastrzeżeniem postanowień zawartych w ust. 3 niniejszego rozdziału, Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 2188 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu (nr faks 71 726 57 00) lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o

świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. (Dz.U. z 2019 r. poz. 123 ze zm.) – adres e-mail: [zamowienia.publiczne@czernica.pl](mailto:zamowienia.publiczne@czernica.pl)

2. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw, w trybie art. 26 ust. 2 lub ust. 3 ustawy Pzp, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć (złożyć/uzupełnić/poprawić) w formie wskazanej przez Zamawiającego w wezwaniu. Forma ta winna odpowiadać wymogom wynikającym ze stosownych przepisów.

3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. (Dz.U. z 2019 r. poz. 123 ze zm.), każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

4. Niezwłocznie po otwarciu złożonych ofert, Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej ([www.bip.czernica.pl](http://www.bip.czernica.pl)) informacje, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp.

5. Zamawiający wyznacza następujące osoby do porozumiewania się z Wykonawcami, w sprawach dotyczących niniejszego postępowania:

- Maria Kozakiewicz – tel. 609 275 544 (w zakresie przedmiotu zamówienia)

- Elżbieta Zembska - tel. 502 735 268 (w zakresie ustawy Pzp)

#### **ROZDZIAŁ XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **ROZDZIAŁ XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.

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.

#### **ROZDZIAŁ XVIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Ofertę należy sporządzić na Formularzu oferty lub według takiego samego schematu, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

##### **1.1. Do oferty należy dołączyć:**

**a) oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ),**

**b) pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie,**

**c) pełnomocnictwo do podpisania oferty, do poświadczania dokumentów za zgodność z oryginałem oraz do parafowania stron, o ile nie wynika ono z dokumentów rejestrowych Wykonawcy. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.**

**d) umowę spółki cywilnej (w przypadku składania oferty przez spółkę cywilną).**

2. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej podpisanej bezpiecznym podpisem elektronicznym.
3. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami (dokumentami i oświadczeniami) stanowi jedną całość. Zaleca się, aby wszystkie strony były ze sobą połączone w sposób uniemożliwiający ich samoczynną dekompletację (np. zszyte, spięte, zbindowane itp.).
4. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami SIWZ.
5. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w języku polskim.
6. Oferta musi być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem.
7. Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
8. Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być parafowane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
9. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w kopercie, opisanej w następujący sposób:

<p><b><u>Urząd Gminy w Czernicy</u></b> <b><u>ul. Kolejowa 3 55-003 Czernica</u></b> <b>Przetarg nieograniczony</b></p> <p><b><u>Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla</u></b> <b><u>potrzeb Szkoły Podstawowej w Ratowicach</u></b></p> <p><b>Nie otwierać przed dniem:.....</b></p>
---

10. Złożona oferta wraz z załącznikami będzie jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji co, do których Wykonawca składając ofertę zastrzegł oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
11. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1010) Zamawiający uzna zastrzeżenie za bezskuteczne, o czym poinformuje Wykonawcę.
12. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być zgrupowane i stanowić oddzielną część oferty, opisaną w następujący sposób: „tajemnice przedsiębiorstwa – tylko do wglądu przez Zamawiającego”.
13. Po otwarciu złożonych ofert, Wykonawca, który będzie chciał skorzystać z jawności dokumentacji z postępowania (protokołu), w tym ofert, musi wystąpić w tej sprawie do Zamawiającego ze stosownym wnioskiem.

## **ROZDZIAŁ XIX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT**

1. Miejsce składania ofert: Urząd Gminy w Czernicy, ul. Kolejowa 3, 55-003 Czernica, pokój nr 1 (Kancelaria ogólna).
2. **Termin składania ofert: do dnia 31.07.2019r. do godziny 12:00**
3. Miejsce otwarcia ofert: Urząd Gminy w Czernicy, ul. Kolejowa 3, 55-003 Czernica, pokój nr 19.
4. **Termin otwarcia ofert: 31.07.2019r. o godz. 12:15**

## **ROZDZIAŁ XX. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY**

1. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej Specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Ceny w ofercie (wyrażone w PLN) należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w § 9 ust. 6 rozporządzenia Ministra Finansów dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (...) (Dz. U. Nr 95, poz. 798).
3. Wykonawca ma obowiązek podać w Formularzu oferty ceny jednostkowe (brutto) za poszczególne rodzaje posiłków, łączną wartość planowanych rodzajów posiłków oraz w podsumowaniu łączną wartość planowanych posiłków.
4. Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia określonego w niniejszej SIWZ, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu, o których mowa we wzorze umowy i w SIWZ.
5. Cena oferty winna uwzględniać wszelkie należne opłaty, w szczególności podatki –w tym podatek VAT, jeżeli Wykonawca jest podatnikiem tego podatku oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia.
6. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji zamówienia i nie będą podlegały waloryzacji.
7. Wykonawca, składając ofertę (w Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ) informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

## **ROZDZIAŁ XXI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT W KOLEJNOŚCI OD NAJWAŻNIEJSZEGO DO NAJMNIJ WAŻNEGO**

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosować będzie kryteria:

Cena zamówienia ( C )	60 %
Termin płatności faktury VAT (Tvat)	40 %

2. Punktacja za kryteria zostanie obliczona w następujący sposób:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena zamówienia ( C )	<b>60%</b>	<b>60 punktów</b>
Termin płatności faktury VAT (Tvat)	<b>40%</b>	<b>40 punktów</b>
<b>RAZEM</b>	<b>100%</b>	<b>100 punktów</b>

3. Zasady oceny kryterium "Cena zamówienia " (C) – maksymalna ilość punktów 60 W przypadku kryterium "Cena zamówienia" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = C/C_i \times 60$$

P <sub>i</sub> (C)	ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena zamówienia "
C <sub>min</sub>	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert zamówienia
C <sub>i</sub>	cena oferty ocenianej dla zamówienia

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

4. Zasady oceny kryterium „Termin płatności faktury VAT (Tvat)” – maksymalna ilość punktów 40  
 P<sub>i</sub>(TVat)  
 – 14 dni – 1 punkt;  
 – 15-20 dni – 5 punktów;  
 – 21-24 dni – 10 punktów;  
 – 25-28 dni – 20 punktów;  
 – 29-30 dni – 40 punktów; Zamawiający określa minimalny termin płatności, jako 14 dni.

5. Sumarycznie zdobyta ilość punktów

$$P_i = P_i(C) + P_i(Tvat)$$

6. Zamówienie w zakresie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych (art. 91 ust. 4 ustawy Pzp).

## **ROZDZIAŁ XXII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Po wyborze najkorzystniejszej oferty zamówienia, Wykonawca zostanie zaproszony do siedziby Zamawiającego celem podpisania umowy.
2. Wykonawca dostarczy najpóźniej w dniu podpisania umowy:
  - 1) dokument lub dokumenty potwierdzające prawo osób składających podpis pod umową do występowania w imieniu Wykonawcy i dokonywania w jego imieniu składania oświadczenia woli (pełnomocnictwo, wypis z rejestru, zaświadczenie), jeżeli nie wynikają z oferty Wykonawcy.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

## **ROZDZIAŁ XXIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, o którym mowa w art. 147 ustawy Pzp.

## **ROZDZIAŁ XXIV. WZÓR UMOWY**

1. Istotne dla Zamawiającego postanowienia umowy, zawiera załączony do niniejszej SIWZ - wzór umowy (Załączniki nr 6, do SIWZ,).
2. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w umowie. Zmiana umowy dopuszczalna będzie w granicach wyznaczonych przepisami ustawy Pzp.
3. Zmiany umowy zawarte zostały we wzorze umowy (Załączniki nr 6, do SIWZ).
4. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 94 ustawy Pzp.
5. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
6. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulującą współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum).

7. Postanowienia wzoru umowy nie zakwestionowane przed złożeniem oferty zostaną przyjęte przez Wykonawcę bez zastrzeżeń w chwili jej podpisania. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące wzoru umowy, będą rozpatrywane jak dla całej specyfikacji, zgodnie z art. 38 ustawy Pzp.

## **ROZDZIAŁ XXV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Środki ochrony prawnej określone są w dziale VI Środki ochrony prawnej ustawy Pzp i przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Wykaz załączników:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 3 - Oświadczenie (grupa kapitałowa)

Załącznik nr 4 - Wzór zobowiązania podmiotu trzeciego

Załącznik nr 5- Wykaz usług

Załącznik nr 6 - Wzór umowy