

Barczewo, dn. 25.11.2022r.

**Zespół Szkół w Barczewie**  
11-010 Barczewo, ul. Północna 14  
tel. 89 5147713, e-mail: zsb@barczewo.pl

**Zbigniew Podlaski**  
**zatwierdzam**  
(Dyrektor szkoły)

**SPRAWA NR: ZS.271.3.2022**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
*zwana dalej "SWZ"*

*w postępowaniu o zamówienie publiczne  
prowadzone zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.)*

pod nazwą:

**"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w  
2023 roku"**

## I. Nazwa oraz adres zamawiającego.

**Zespół Szkół w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo**

Numer telefonu: (0-89) 514-77-13

Adres poczty elektronicznej: zsb@barczewo.pl

Strona internetowa: <https://zs.barczewo.pl>

## II. Tryb udzielania zamówienia.

1. Podstawa prawna: Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 poz. 1129 z póź. zm.) - zwana dalej "ustawa" wraz z aktami wykonawczymi do ustawy.

2. Tryb udzielania zamówienia: **tryb podstawowy nr 1** zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy pzp.

3. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:

- Biuletyn Zamówień Publicznych: ogłoszenie nr **2022/BHZ 00462758/01 z dn.**

**28.11.2022r. 13:57**

- strona internetowa Zamawiającego: [www.zs.barczewo.pl](http://www.zs.barczewo.pl)

- tablica ogłoszeń w siedzibie zamawiającego.

## III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz Zamawiającego usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) - jako główny przedmiot zamówienia: CPV - 55523100-3 - usługi w zakresie posiłków szkolnych i dodatkowy przedmiot zamówienia: CPV - 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące posiłki: śniadanie, obiad i podwieczerek dla dzieci w wieku 3-6 lat zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz obiady dla uczniów szkoły podstawowej.

3. Ustala się następujące maksymalne ilości posiłków:

- dla **oddziału przedszkolnego: w okresie od 02.01.2023r - 29.12.2023r.** z wyłączeniem m-ca sierpnia (przerwa w funkcjonowaniu) w ilości około **16.125 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to 75 szt., z wyłączeniem m-ca lipca, kiedy funkcjonuje jedna grupa w ilości 25 szt. posiłków dziennie,

- dla **szkoły podstawowej: w okresie 02.01.2023r. do 29.12.2023r.** z wyłączeniem przerw świątecznych i wakacji w ilości około **12.670 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to 70 szt.

4. Podane w pkt. 3 maksymalne ilości posiłków należy traktować jako szacunki określające górną granicę zamówienia. Liczba posiłków może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych ilości posiłków. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.

5. Posiłki mają być dostarczane pięć razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy:

- dla **oddziału przedszkolnego** - dwa razy dziennie, tj. **śniadanie w godz. 7.55 - 8.20 - obiad i podwieczerek w godz. 11.30 - 12.00.**

- dla **szkoły podstawowej** - raz dziennie, tj. **obiad do godz. 11.30**

6. Zamawianie konkretnej ilości posiłków na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie najpóźniej do godz. 7.45.

7. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych (10 dniowych) - określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny, będą sporządzane przez Wykonawcę i przedstawiane Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy

dni robocze przed nowym okresem (dekadą). W jadłospisie należy uwzględnić posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) - zgłoszenie Zamawiającego.

8. Zamawiający akceptuje jadłospis poprzez złożenie podpisu przez Dyrektora lub wyznaczonego pracownika i zwraca Wykonawcy nie później niż dzień przed nową dekadą.

9. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo zmian w przygotowanym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą. Zachowując termin zawarty w punkcie 8.

10. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

11. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania 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 roku, poz. 1154) oraz Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2015 roku poz. 594 z póź. zm.) oraz zalecenia Zamawiającego.

12. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie powinien się powtarzać w ciągu dekady,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w dekadzie, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub 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 dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny, jarskim lub mięsny,
- napoje - kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub soki wyciskane z owoców bez dodatku cukrów.

13. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

**- śniadanie**

- kaloryczność: 400 kcal (kanapka 150 gram z: wędliną, z serem białym, jajkiem, z serem żółtym, 300 ml płatków na mleku lub inne potrawy mleczne, jajecznicą, parówką, bułka paryska z dodatkami, pomidor, ogórki, papryka, pasta z makreli - przygotowana na miejscu, herbata, itp.

**- obiad**

- dla **oddziału przedszkolnego** - kaloryczność min 525 kcal (zupa min 200 ml+ drugie danie min 350 gram + kompot/sok min 200 ml)
- dla **szkoły podstawowej** - kaloryczność min 612 kcal (zupa min - 300 ml + drugie danie min 350 gram + kompot/sok min 200ml),

**zupa:**

pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół, itp. gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsny lub mięsny z dodatkiem składnika głównego lub na wywarze warzywno-mięsny,

**drugie danie:**

- dla **oddziału przedszkolnego** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 100 g., dania mięsne o gramaturze 70 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki ( w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 300 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 70 g., surówki o gramaturze 60 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 230 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

- dla **szkoły podstawowej** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 150 g., dania mięsne o gramaturze 80 - 100 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki ( w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 350 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 80 g., surówki o gramaturze 60 - 80 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 300 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

#### - **podwieczorek**

- kaloryczność min 150 kcal

w tygodniu powinien być dostarczany podwieczorek: jogurt naturalny z dodatkiem owoców, jogurt pitny , owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, gruszka, itp.), soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka, itp.), serek, zamiennie kanapki /tosty, domowe wypieki - ciasto drożdżowe, chałka, rogaliki), itp.

14. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu winien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

15. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie powinien przekraczać 40 minut.

16. Temperatuty dostarczanych posiłków GHP/GMP w momencie dostarczenia:

- gorące zupy: + 75° C

- gorące drugie dania: + 63° C

- potrawy serwowane na zimno: + 4° C

17 Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.

18 Wykonawca zapewnia zastawę stołową, trzy wózki transportowe oraz przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dla trzech punktów odbioru w jednym budynku.

19. Na czas wydawania posiłków, odbioru, mycia termosów oraz zastawy zostanie Wykonawcy udostępniona część kuchni (wydawalnia i zmywalnia).

20. Koszty związane z wydawaniem, myciem naczyń, termosów i sprzątnięciem punktu wydawania i zmywalni ponosi Wykonawca.

21. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymogów sanitarno - epidemiologicznych w zakresie: personelu, warunków produkcji, w transporcie jak również w czasie wydawania posiłków i mycia zastawy oraz termosów. Wykonawca zapewnia odbiór odpadów pokonsumenckich.

22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

23. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego dostarczonego posiłku niespełniającego jego kryteriów (jakościowych, temperatur, itp.) - Zamawiający informuje Wykonawcę o nieprzyjęciu posiłku i zleca Wykonawcy naprawienie zaistniałej sytuacji (np. poprzez wymianę, podgrzanie, itp.), a Wykonawca od tego momentu (rozmowy telefonicznej) ma godzinę na dostarczenie posiłku o odpowiednich parametrach. W przeciwnym wypadku na koszt Wykonawcy zostanie zakupiony posiłek u innego dostawcy.

24. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłku i sposobie rozwiązania problemu.

25. Wykonawca jest zobowiązany do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakty z Zamawiającym.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości przygotowywanych posiłków pod względem: kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

27. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.

#### **IV. Termin wykonania zamówienia**

1. Zamawiający wyznacza wymagany termin realizacji zamówienia:

- oddział przedszkolny - 02.01.2023r. - 29.12.2023r.
- szkoła podstawowa - 02.01.2023r. - 29.12.2023r.

#### **V. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- nie podlegają wykluczeniu,  
- spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o przetargu oraz niniejszej SWZ.

2. Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego - zgodnie z art.112 ustawy:

- posiadają zdolność do występowania w obrocie gospodarczym, - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,  
- posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,  
- sytuacja finansowa lub ekonomiczna - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,  
- zdolność techniczna i zawodowa - Zamawiający uzna za spełniony ten warunek, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonywał (lub wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **minimum jedną usługę, której przedmiotem było przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla placówek oświatowych w ilości, co najmniej 30 szt. dziennie w ramach jednej umowy przez okres nie krótszy niż osiem miesięcy.**

#### **VI. Podstawy wykluczenia**

1. Podstawy wykluczenia:

- z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1- 6 ustawy, tj.:

- Wykonawca może być wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia,

- Zamawiający oceni brak podstaw do wykluczenia na podstawie złożonego z ofertą oświadczenia Wykonawcy zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy - wg. wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ.

## **VII. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych**

1. Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

## **VIII. Wykaz podmiotowych środków dowodowych oraz oświadczenie składane z art.125**

1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca będzie obowiązany przedstawić Zamawiającemu następujące oświadczenia i dokumenty:

- Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożone z art. 125 ustawy - wg. wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ,
- Wykaz wykonywanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku zdolności technicznej lub zawodowej w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których były wykonywane - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ,
- Dowodami o których mowa powyżej stanowią: referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot dla którego Wykonawca świadczył usługę wymienioną w SWZ. Jeśli Wykonawca z przyczyn obiektywnych nie może dostarczyć w/w dokumentu - składa na tę okoliczność oświadczenie.
- Podmiotowe środki dowodowe Wykonawca będzie zobowiązany złożyć w terminie nie krótszym niż 5 dni po otwarciu ofert na wezwanie Zamawiającego - art. 274 ust. 1 ustawy.

## **IX. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej przy użyciu, których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej**

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej [zsb@barczewo.pl](mailto:zsb@barczewo.pl) - z zastrzeżeniem, iż oferty są składane wyłącznie przez miniPortal.
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto na ePUAP, gdyż posiada on dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wykonawca w celu poprawnego zaszyfrowania oferty powinien mieć zainstalowany na komputerze .NET Framework 4.5 - aplikacja działa na platformie Windows (Vista SP2, 7, 8, 10) . Aplikacja nie jest dostępna dla systemu Linux i MAC OS.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, cyfrowego odwzorowania dokumentów w postaci papierowej oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania na ePUAP. Za datę przekazanych pozostałych dokumentów przyjmuje się datę ich przekazania na pocztę elektroniczną wymienioną w punkcie 1.
7. Zamawiający przekazuje identyfikator postępowania generowany przez miniPortal (ID postępowania) jako załącznik nr 5 do SWZ.
8. Złożenie oferty następuje za pośrednictwem formularza do złożenia, zmiany, wycofania ofert lub wniosku - dostępnego na ePUAP lub udostępnionego przez miniPortal. Oferta powinna być w języku polskim. Zamawiający rekomenduje złożenie oferty w formacie .pdf i podpisanie jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie .pades. Ofertę składa Wykonawca w oryginale.
9. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę - powinny być złożone w osobnym pliku z zaznaczeniem polecenia: "Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa".
10. Wykonawca może wycofać ofertę przed upływem jej składania - wypełniając odpowiedni formularz zgodnie z Instrukcją miniPortalu lub Instrukcją ePUAP.

## **X. Wymagania dotyczące wadium**

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **XI. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni.
2. Przedłużenie terminu związania ofertą przez Zamawiającego następuje po wyrażeniu zgody przez Wykonawców - pisemne oświadczenie Wykonawcy.

## **XII. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty**

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w postaci elektronicznej w formacie danych .pdf, .doc, .docx, i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. W terminie składania ofert Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
  - *Formularz Oferty* - załącznik nr 1 do SWZ,
  - *Oświadczenie* jako własne oświadczenie Wykonawcy,
  - *Referencje* lub inne dokumenty potwierdzające wykonywanie usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla placówek oświatowych.

## **XIII. Sposób oraz termin składania ofert**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na ePUAP i na miniPortalu.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **08.12.2022r. do godz. 14.00.**
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie.
5. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może jej już wycofać.
6. W przypadku nieprawidłowego złożenia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe jej przesłanie lub przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

## **XIII. Termin otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **09.12.2022r. o godz. 10.00.**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - nazwach, siedzibach wykonawców, których oferty zostały otwarte,
  - zaoferowanych cenach.
5. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, otwarcie ofert nastąpi po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje na stronie prowadzonego postępowania o terminie otwarcia ofert.

## **XIV. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Cena lub koszt podana w ofercie powinna zawierać następujące elementy :
  - tzw. "wsad do kotła" - podane w PLN (cyfrowo i słownie - netto, vat, brutto)
  - koszty pozostałe wynikające z realizacji zamówienia - podane w PLN (cyfrowo i słownie -netto, vat, brutto).
2. Nie dopuszcza się wariantowości cen - jeden Wykonawca to jedna oferowana cena.
3. W przypadku jeśli zaoferowane ceny wydają się rażąco niskie Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień co do obliczenia ceny i kosztów.

## **XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie oceny ofert określonych w SWZ.

2. Stosowanie matematycznych obliczeń przy wyborze oferty będzie stanowiło podstawową zasadę oceny ofert, które:

- oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków w zakresie ustalonego kryterium,
- za parametry najkorzystniejsze w kryterium oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów ustaloną w poniższym opisie, a pozostałe będą oceniane odpowiednio do parametru najkorzystniejszego,
- wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustalonej punktacji.

3. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Znaczenie (waga) kryterium przy ocenie ofert w %	Maksymalna liczba punktów do otrzymania w kryterium
1	Cena tzw. "Wsadu do kotła"	30	30
2	Wartość kosztów dodatkowych	50	50
3	Czas realizacji reklamacji	20	20

**Przyjmujemy : 1% = 1 pkt.**

**Łączna maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać oferta wynosi 100 .**

4. Formuła oceny ofert: suma punktów otrzymanych w każdym z kryteriów, liczona według poniższego wzoru:

$$W_{of} = W_{cw} + W_{ck} + W_r$$

gdzie:

- $W_{of}$  - liczba punktów otrzymanych przez ofertę,
- $W_{cw}$  - wartość oferty w kryterium cena wsadu do kotła,
- $W_{ck}$  - wartość oferty w kryterium kosztów dodatkowych,
- $W_r$  - wartość oferty w kryterium czas realizacji reklamacji

**kryterium cena wsadu do kotła - waga kryterium 30 %** - sposób oceny: " minimalizacja"

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 30 pkt. pozostali Wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$W_{cw} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 30$$

**kryterium cena kosztów dodatkowych - waga kryterium 50 %**- sposób oceny: " minimalizacja"

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 50 pkt. pozostali Wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$W_{cw} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 50$$



**kryterium jakościowe - czas realizacji reklamacji - waga kryterium 20 %** - sposób oceny: "minimalizacja". Wykonawca, który przedstawi najkrótszy czas realizacji reklamacji otrzyma 20 pkt. pozostali wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$Wr = \frac{\textit{najkrótszy czas realizacji spośród oferowanych}}{\textit{czas realizacji oferty badanej}} \times 20$$

Przez czas realizacji reklamacji Zamawiający rozumie czas dowozu posiłków spełniających wymogi określone w rozdziale III pkt. 23. Deklarowany czas proszę podać w pełnych minutach, przy czym maksymalny czas to 60 minut. (brak podanego czasu reklamacji - spowoduje odrzucenie oferty).

5. Wartości liczbowe będą określane do dwóch miejsc po przecinku- bez zaokrążeń.

6. W przypadku, gdy Zamawiający nie będzie mógł wybrać oferty, bo wystąpią oferty o tych samych wartościach liczbowych - Zamawiający wezwie tych Wykonawców do ponownego złożenia ofert, z tym, że nie mogą oni zaoferować cen wyższych.

7. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

#### **XVI. Informacja o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.**

1. Zamawiający zawiera umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty - przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

2. Zamawiający może zawrzeć umowę przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu złożono tylko jedną ofertę.

3. Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.

4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta była najkorzystniejsza - uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu, albo unieważnić postępowanie.

#### **XVII. Środki ochrony prawnej.**

1. Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego określonych w ustawie zasad udzielania zamówień, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach określonych w pzp (dział VI pzp).

#### **XVII Postanowienia końcowe.**

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

6. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeks cywilny.

#### **XVIII. Klauzula informacyjna w zakresie ochrony danych osobowych.**

1. Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE 2016/679 z dnia 27.04.2016r. - w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, tj. ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz.U.UE L 119 z 04.05.2016r. str. 1) wobec osób fizycznych, które dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia i zawarcia umowy w niniejszym postępowaniu. Właściwe zabezpieczenie wskazanych do realizacji umowy osób spoczywa na Wykonawcy.

2. Powierzone przez strony dane będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.

3. Administratorem danych osobowych jest: Zespół Szkół w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo.

4. Inspektorem Danych Osobowych jest: Marcin Konieczny pod adresem e-mail: marcin.konieczny@gptogatus.pl.

5. Cel przetwarzania danych i podstawy prawne: dane przetwarzane są na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr ZS.1.2022 prowadzonym w trybie podstawowym.

6. Przysługujące prawa:

- na podstawie art. 15 RODO przysługuje Wykonawcy prawo do dostępu jego danych osobowych,
- na podstawie art. 16 RODO przysługuje Wykonawcy prawo sprostowania swoich danych osobowych,
- na podstawie art. 18 RODO Wykonawca ma prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków o których mowa a art. 18 ust. 2 RODO,
- Wynajmującemu przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza prawo RODO.

6. Nie przysługuje Wykonawcy:

- prawo do usunięcia danych osobowych - art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e,
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO,
- prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

### **XIX. Załączniki**

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy.
3. Wykaz wykonywanych usług.
4. Projekt Umowy.
5. Identyfikator postępowania.

## FORMULARZ OFERTOWY

### WYKONAWCA:

.....  
(Nazwa wykonawcy)

.....  
(adres wykonawcy)

.....  
(adres do korespondencji)

.....  
(województwo)

tel..... fax..... e-mail.....@.....

NIP.....

REGON.....

### 1. Wymagany przedmiot zamówienia:

*"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2023 roku" zgodnie z zaleceniami zawartymi w SWZ.*

### 2. Proszę uzupełnić :

#### 2.1. dotyczy tzw. "wsadu do kotła" -posiłki - oddział przedszkolny:

- cena jednostkowa netto tzw. "wsadu do kotła" = ..... zł.

- stawka vat = ..... %

- wartość jednostkowa brutto = ..... zł.

#### 2.2. dotyczy kosztów dodatkowych - posiłki - oddział przedszkolnego:

- cena jednostkowa netto pozostałych kosztów = ..... zł.

- stawka vat = ..... %

- wartość jednostkowa brutto = ..... zł.

#### 2.3. dotyczy czasu realizacji reklamacji - posiłki - oddział przedszkolnego:

- minutowy czas realizacji reklamacji = ..... min.

- 2.4. dotyczy tzw. "wsadu do kotła" - obiad - szkoła podstawowa:**
- cena jednostkowa netto tzw. "wsadu do kotła" = ..... zł.
  - stawka vat = ..... %
  - wartość jednostkowa brutto = ..... zł.
- 2.5. dotyczy kosztów dodatkowych - obiad - szkoła podstawowa:**
- cena jednostkowa netto pozostałych kosztów = ..... zł.
  - stawka vat = ..... %
  - wartość jednostkowa brutto = ..... zł.
- 2.6. dotyczy czasu realizacji reklamacji - obiad - szkoła podstawowa:**
- minutowy czas realizacji reklamacji = ..... min.

1. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
2. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczam, że złożona przez nas oferta jest zgodna z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SWZ.
4. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas określony w SWZ.
5. Oświadczamy, że zawarty w specyfikacji projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w niej wymienionych w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Informujemy, że dokumenty, oświadczenia : są dostępne na stronie *(podać adres strony internetowej)*:

.....

7. Dokumenty, oświadczenia są dostępne w dokumentacji przechowywanej przez Zamawiającego w postępowaniu nr ZS.271.3.2022.

**Zastrzeżenia Wykonawcy:**

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępniane:

.....

8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu..

**Zamawiający:**  
Zespół Szkół w Barczewie  
ul. Północna 14  
11-010 Barczewo

**Wykonawca:**

.....

.....  
(pełna nazwa/forma, adres, NIP/PESEL, KRS/CEIG)

**reprezentowany przez:**

.....

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Oświadczenie Wykonawcy**

*składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11.09.2019r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa pzp).*

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pt. "**Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2023 roku**", oświadczam co następuje:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy pzp.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ....Ustawy pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy pzp). jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....  
(dotyczy wyłącznie podstaw wykluczenia wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy pzp).

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale V SWZ.

**DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia w błąd przy przedstawianiu informacji.

Oświadczenie należy złożyć w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym pod rygorem nieważności.

Załącznik nr 3 do SWZ

SPRAWA NR: ZS.271.3.2022

**Wykaz wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.**

Lp.	Przedmiot usługi	Średnia ilość przygotowywanych i dostarczanych posiłków dziennie	Termin realizacji od - do	Nazwa podmiotu, na rzecz, którego wykonano usługi <i>(nazwa i adres)</i>
1				
2				
3				
4				
5				
6				

\* do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonywane należycie (referencje lub inne dokumenty posiadane przez Wykonawcę). Wykaz wymagany jest w celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada niezbędne zdolności zawodowe.

..... dnia .....

*Oświadczenie należy złożyć w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym pod rygorem nieważności.*

**Załącznik nr 4 do SWZ**

SPRAWA NR: ZS.271.3.2022

## **UMOWA nr 8 / 2022**

Zawarta w dniu ..... w Barczewie pomiędzy:  
**Gminą Barczewo, 11-010 Barczewo, Pl. Ratuszowy 1, NIP 739-38-44-890**  
**w imieniu Zespołu Szkół w Barczewie, 11-010 Barczewo, ul. Północna 14,**  
reprezentowanym przez:

**Dyrektora – Zbigniewa Podlaskiego,**

zwaną dalej – **Zamawiającym,**

**a**

.....  
z siedzibą w: .....

**NIP** ....., reprezentowanym przez:

.....  
zwanego dalej – **Wykonawcą,**

w rezultacie dokonania wyboru Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego pt. **"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2023 roku".**

### **§ 1**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz Zamawiającego usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) - jako główny przedmiot zamówienia: CPV - 55523100-3 - usługi w zakresie posiłków szkolnych i dodatkowy przedmiot zamówienia: CPV - 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące posiłki: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz obiady dla uczniów szkoły podstawowej.
3. Ustala się następujące maksymalne ilości posiłków:
  - dla **oddziału przedszkolnego: w okresie od 02.01.2023r - 29.12.2023r.** z wyłączeniem m-ca sierpnia (przerwa w funkcjonowaniu) w ilości około **16.125 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to 75 szt., z wyłączeniem m-ca lipca, kiedy funkcjonuje jedna grupa w ilości 25 szt. posiłków dziennie,
  - dla **szkoły podstawowej: w okresie 02.01.2023r. do 29.12.2023r.** z wyłączeniem przerw świątecznych w ilości około **12.670 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to 70 szt.
4. Podane w pkt. 3 maksymalne ilości posiłków należy traktować jako szacunki określające górną granicę zamówienia. Liczba posiłków może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych ilości posiłków. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.

5. Posiłki mają być dostarczane pięć razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy:

- dla **oddziału przedszkolnego** - dwa razy dziennie, tj. **śniadanie w godz. 7.55 - 8.20 - obiad i podwieczorek w godz. 11.30 - 12.00.**
- dla **szkoły podstawowej** - raz dziennie, tj. **obiad do godz. 11.30**

6. Zamawianie konkretnej ilości posiłków na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie najpóźniej do godz. 7.45.

7. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych (10 dniowych) - określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny, będą sporządzane przez Wykonawcę i przedstawiane Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem (dekadą). W jadłospisie należy uwzględnić posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) - zgłoszenie Zamawiającego.

8. Zamawiający akceptuje jadłospis poprzez złożenie podpisu przez Dyrektora lub wyznaczonego pracownika i zwraca Wykonawcy nie później niż dzień przed nową dekadą.

9. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo zmian w przygotowanym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą. Zachowując termin zawarty w punkcie 8.

10. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

11. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania 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 roku, poz. 1154) oraz Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2015 roku poz. 594 z póź. zm.) oraz zalecenia Zamawiającego.

12. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie powinien się powtarzać w ciągu dekady,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w dekadzie, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub 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 dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny, jarskim lub mięsny,
- napoje - kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub soki wyciskane z owoców bez dodatku cukrów.

13. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

- **śniadanie**



- kaloryczność: 400 kcal (kanapka 150 gram z: wędliną, z serem białym, jajkiem, z serem żółtym, 300 ml płatków na mleku lub inne potrawy mleczne, jajecznicą, parówką, bułka paryska z dodatkami, pomidor, ogórki, papryka, pasta z makreli - przygotowana na miejscu, herbata, itp.

**- obiad**

- dla **oddziału przedszkolnego** - kaloryczność min 525 kcal (zupa min 200 ml+ drugie danie min 350 gram + kompot/sok min 200 ml)

- dla **szkoły podstawowej** - kaloryczność min 612 kcal (zupa min - 300 ml + drugie danie min 350 gram + kompot/sok min 200ml),

**zupa:**

pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół, itp. gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsny lub mięsny z dodatkiem składnika głównego lub na wywarze warzywno-mięsny,

**drugie danie:**

- dla **oddziału przedszkolnego** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 100 g., dania mięsne o gramaturze 70 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki ( w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 300 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 70 g., surówki o gramaturze 60 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 230 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

- dla **szkoły podstawowej** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 150 g., dania mięsne o gramaturze 80 - 100 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki ( w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 350 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 80 g., surówki o gramaturze 60 - 80 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 300 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

**- podwieczorek**

- kaloryczność min 150 kcal

w tygodniu powinien być dostarczany podwieczorek: jogurt naturalny z dodatkiem owoców, jogurt pitny , owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, gruszka, itp.), soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka, itp.), serek, zamiennie kanapki /tosty, domowe wypieki - ciasto drożdżowe, chałka, rogaliki), itp.

14. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu winien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

15. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie powinien przekraczać 40 minut.

16. Temperatury dostarczanych posiłków GHP/GMP w momencie dostarczenia:

- gorące zupy: + 75° C

- gorące drugie dania: + 63° C

- potrawy serwowane na zimno: + 4° C

17 Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.

18 Wykonawca zapewnia zastawę stołową, dwa wózki transportowe oraz przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dla dwóch punktów odbioru w jednym budynku.

19. Na czas wydawania posiłków, odbioru, mycia termosów oraz zastawy zostanie Wykonawcy udostępniona część kuchni (wydawalnia i zmywalnia).
20. Koszty związane z wydawaniem, myciem naczyń, termosów i sprzątnięciem punktu wydawania i zmywalni ponosi Wykonawca.
21. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymogów sanitarno - epidemiologicznych w zakresie: personelu, warunków produkcji, w transporcie jak również w czasie wydawania posiłków i mycia zastawy oraz termosów. Wykonawca zapewnia odbiór odpadów pokonsumenckich.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
23. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego dostarczonego posiłku niespełniającego jego kryteriów (jakościowych, temperatur, itp.) - Zamawiający informuje Wykonawcę o nieprzyjęciu posiłku i zleca Wykonawcy naprawienie zaistniałej sytuacji (np. poprzez wymianę, podgrzanie, itp.), a Wykonawca od tego momentu (rozmowy telefonicznej) ma godzinę na dostarczenie posiłku o odpowiednich parametrach. W przeciwnym wypadku na koszt Wykonawcy zostanie zakupiony posiłek u innego dostawcy.
24. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłku i sposobie rozwiązania problemu.
25. Wykonawca jest zobowiązany do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakty z Zamawiającym.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości przygotowywanych posiłków pod względem: kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
27. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.

## **§ 2**

1. Umowa zostaje zawarta na czas od dnia 01.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

## **§ 3**

1. Korzystanie z udostępnionych pomieszczeń (paragraf 1 pkt. 19) - winno odbywać się zgodnie z ich przeznaczeniem oraz wymogami sanitarno-higienicznymi. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania użyczonych mu pomieszczeń w sposób nie zagrażający bezpieczeństwu uczniów i personelu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bezpieczeństwa i porządku w czasie wydawania posiłków i zastawy stołowej, mycia naczyń, termosów - na wydawalni i zmywalni.

## **§ 4**

1. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji umowy.

## § 5

1. Rozwiązanie umowy może nastąpić przez każdą ze stron z zachowaniem trzy miesięcznego terminu wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. **Zamawiający** ma prawo rozwiązać umowę z zachowaniem terminów wypowiedzenia w razie, gdy **Wykonawca**:
  - nie reaguje na bieżąco na skargi i wnioski Zamawiającego co do jakości i ilości przygotowywanych posiłków, ich temperaturę, itp.
  - naruszy zapisy umowy.

## § 6

1. Strony ustalają kwotę za sporządzenie i dostarczenie jednego posiłku w poniższej wysokości:
  - a. cenę netto "wsadu do kotła" dla jednostkowego posiłku dla dziecka z oddziału przedszkolnego w poniższej wysokości: ..... zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług,
  - b. cenę netto kosztów dodatkowych dla jednostkowego posiłku dla dziecka z oddziału przedszkolnego w poniższej wysokości: ..... zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług,
  - c. cenę netto "wsadu do kotła" dla jednostkowego posiłku dla ucznia ze szkoły podstawowej w poniższej wysokości: ..... zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług,
  - d. cenę netto kosztów dodatkowych dla jednostkowego posiłku dla ucznia ze szkoły podstawowej w poniższej wysokości: ..... zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług.

2. Zamawiający dokona zapłaty kwoty za sporządzone i dostarczone posiłki w danym miesiącu po uzgodnieniu ich ilości z przedstawicielem Wykonawcy w oparciu o szczegółowe zestawienie obejmujące dwie pozycje:

- "wsad do kotła",
- koszty dodatkowe.

3. Przedstawicielem Zamawiającego jest Pan: **Ireneusz Sosnowski - Kierownik gospodarczy**, kontakt: nr tel. 508 153 212 lub 89 514 77 13.

4. Przedstawicielem Wykonawcy jest: .....  
kontakt: nr tel. .... mail: .....

4. Zamawiający jest zobowiązany do wpłaty na konto Wykonawcy, nr:

.....

kwoty za sporządzone i dostarczone w danym miesiącu posiłki na podstawie sporządzonej na koniec miesiąca przez Wykonawcę faktury (płatność z dołu) w terminie 14 dni od jej wystawienia w rozbiciu na pozycje:

4.1. ilość posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych x cena netto "wsadu do kotła" + podatek vat = wartość brutto,

4.2. ilość posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych x cena netto kosztów dodatkowych + podatek vat = wartość brutto,

4.3. ilość posiłków dla uczniów ze szkoły podstawowej x cena netto "wsadu do kotła" + podatek vat = wartość brutto,

4.4. ilość posiłków dla uczniów ze szkoły podstawowej x cena netto kosztów dodatkowych + podatek vat = wartość brutto,

5. Za zwłokę w płatnościach, o których mowa w pkt. 1 Wykonawca naliczy odsetki ustawowe, a Zamawiający zobowiązany jest je zapłacić.

## **§ 7**

1. Zamawiający w związku z nieterminowym sporządzeniem lub dostarczeniem posiłków do oddziałów przedszkolnych, jak też dla uczniów szkoły podstawowej, obciąży Wykonawcę kosztami zakupu posiłków u innego dostawcy.
2. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

2.1. za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,

2.2. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

## **§ 8**

Integralną część umowy stanowi:

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia.
2. Oferta.

## **§ 9**

Do spraw nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

## **§ 10**

Zmiany dotyczące umowy wymagają pisemnego aneksu do umowy.

## **§ 11**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

## § 12

1. Dane osobowe zawarte w niniejszej umowie zostały zgromadzone w celu jej realizacji.
2. Administratorem przetwarzanych danych osobowych jest

**Zespół Szkół w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo.**

3. Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania

Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania szkoły, a także przysługujących

Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować się z: Administratorem

Danych Osobowych, który znajduje się pod adresem: ul. Północna 14,

11-010 Barczewo, adres email : [zsb@barczewo.pl](mailto:zsb@barczewo.pl) lub Inspektorem Ochrony Danych

w Barczewie, który znajduje się pod adresem email: [marcin.konieczny@gptogatus.pl](mailto:marcin.konieczny@gptogatus.pl).

**Zamawiający**

.....

**Wykonawca**

.....

**Załącznik nr 5 do SWZ**

SPRAWA NR: ZS.271.3.2022

**Zespół Szkół w Barczewie**  
ul. Północna 14  
11-010 Barczewo  
te. 89 5147713, e-mail: zsb@barczewo.pl

**IDENTYFIKATOR POSTĘPOWANIA**

*w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzone zgodnie  
z  
art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku  
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z póź. zm.)*

pod nazwą:

**"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków  
do Zespołu Szkół w Barczewie w 2023 roku "**

**Ogłoszenie nr: .....-N-2022 z dn. 28.11.2022r.**