

Szkoła Podstawowa nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej
ul. Tetmajera 7
96-100 Skierniewice

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu
nieograniczonego pod nazwą:

**„Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki
Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej w Skierniewicach”**

Numer sprawy nadany przez Zamawiającego: 1/ZP/2020

Skierniewice, dnia 23.06.2020r.

Spis treści

ROZDZIAŁ I	Nazwa oraz adres Zamawiającego.....	3
ROZDZIAŁ II	Tryb udzielenia zamówienia.....	3
ROZDZIAŁ III	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Wadium przetargowe.....	6
ROZDZIAŁ V	Warunki udziału w postępowaniu	6
ROZDZIAŁ VI	Wykaz oświadczeń i dokumentów	6
ROZDZIAŁ VII	Wykluczenie Wykonawców z udziału w postępowaniu:.....	8
ROZDZIAŁ VIII	Informacja o sposobie porozumiewania się.....	9
ROZDZIAŁ IX	Osoba uprawniona do porozumiewania się	10
ROZDZIAŁ X	Termin związania ofertą.....	10
ROZDZIAŁ XI	Opis sposobu przygotowywania ofert	10
ROZDZIAŁ XII	Termin i miejsce składania ofert.....	11
ROZDZIAŁ XIII	Zmiany lub wycofanie złożonej oferty	11
ROZDZIAŁ XIV	Termin otwarcia ofert	12
ROZDZIAŁ XV	Opis sposobu obliczenia ceny oferty	12
ROZDZIAŁ XVI	Informacje dotyczące walut obcych	13
ROZDZIAŁ XVII	Ocena ofert	13
ROZDZIAŁ XVIII	Poprawki w tekście oferty	15
ROZDZIAŁ XIX	Istotne dla Zamawiającego postanowienia	15
ROZDZIAŁ XX	Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.....	16
ROZDZIAŁ XXI	Ochrona prawna.....	16
ROZDZIAŁ XXII	Przesłanki unieważnienia postępowania.....	16
ROZDZIAŁ XXIII	Wykaz załączników.....	

ROZDZIAŁ I

Nazwa i adres Zamawiającego

Szkoła Podstawowa nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej
ul. Tetmajera 7, 96-100 Skierniewice
NIP: 836-16-94-206
REGON: 750454571
tel.: 46 833 81 91, fax: 46 833 81 91
e-mail: sekretariat@zsi9.pl

zwanym dalej „Zamawiającym”.

ROZDZIAŁ II

Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy Pzp, o wartości poniżej kwot określonych na podstawie art. 11 ust. 8 tejże ustawy.
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 Prawa zamówień publicznych.
3. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
 - 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013r. nr 113 poz. 907);
 - 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013r. poz. 231);
 - 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z grudnia 2013r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z grudnia 2013r. poz. 1692);
 - 4) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z grudnia 2013r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich (Dz. U. z grudnia 2013r. poz. 1735).

ROZDZIAŁ III

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem. Zamawiający planuje, że:
 - 1) dziennie należy dostarczyć ok. 280 obiadów,
 - 2) w roku szkolnym 2020/2021 należy dostarczyć około 51800 obiadów, tj. 280 obiadów x 185 dni.
2. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów.
3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.30 tego samego dnia.

4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 14 września 2020r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11:00 i 12:00.
5. W wyjątkowych sytuacjach dostawa obiadu odbywać się będzie dodatkowo o godzinie 13.00.
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Wykonawca dostarczać będzie w ostatni dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis na kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. (Dz. U. z dnia 28 sierpnia 2015r., poz. 1256) jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego.
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
11. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 1) zupa: gramatura ok. 400 ml. i kaloryczność ok. 250 kcal.
 - 2) drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 700 kcal.

Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym lub rybnym, urozmaicone surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa powinny być dodawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie dania mogą stanowić także w szczególności pierogi, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, kluski śląskie z sosem, potrawki z kurczaka. Do drugiego dania kompot.

Waga posiłków powinna kształtować się następująco:

- sztuka mięsa lub ryby - 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200 g
- surówki lub jarzyny - 150 g
- pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, kluski śląskie z sosem, potrawki z kurczaka - 200g

- 3) kompot: gramatura ok. 250 ml.

12. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- 2) w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim danem mięsnym (z przewagą drobiowego) i rybnym, co najmniej raz w tygodniu,
- 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji

- dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- 4) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone oraz smażone, nie więcej niż raz w tygodniu,
 - 5) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - 6) jadłospis powinien zawierać informacje o kaloryczności, alergenach znajdujących się w potrawach,
 - 7) wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu dla diety bezglutenowej i bezmlecznej
 - 8) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 15. 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.
 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 17. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 18. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 19. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady, ich odbiór i utylizację.
 20. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
 21. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
 22. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
 23. Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg: CPV:

Kod: 55321000-6 Nazwa: Usługi przygotowania posiłków,
Kod: 55524000-9 Nazwa: Usługi dostarczania posiłków do szkół
 24. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
 25. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających, o których mowa w art.67 ust. 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.
 26. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
 27. Zamawiający przy wyborze ofert najkorzystniejszych nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
 28. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

29. Wymagany termin świadczenia usług: od 14 września 2020r. do 23 czerwca 2021r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo wolnych od nauki.

ROZDZIAŁ IV

Wadium przetargowe

Zamawiający nie żąda wnoszenia wadium przetargowego.

ROZDZIAŁ V

Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki zawarte w art.22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. dotyczące:
 - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, czyli Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu;
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia:
 - wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat wykonywał i dostarczał do placówek oświatowych (szkoły, przedszkola itp.) gorące obiady (zupa, drugie danie) przez okres, co najmniej 8 miesięcy dla co najmniej 210 osób;
 - 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
 - wykonawca musi wykazać, że dysponuje pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;
 - 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art.24 ust.1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Ocena spełnienia powyższych warunków będzie dokonywana metodą *spełnia* lub *nie spełnia*, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

ROZDZIAŁ VI

Wykaz oświadczeń i dokumentów

1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp do oferty należy załączyć:
 - 1) Aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu,

- 2) Podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków, stanowiące załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ,
 - 3) Wypełniony druk oferty stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ (Wykonawca może założyć ofertę na własnym formularzu, lecz jego treść i układ muszą być zgodne z formularzem załączonym do SIWZ),
 - 4) Na potwierdzenie wymaganego doświadczenia Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wykaz usług wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – z którego będzie wynikało, że w tym okresie świadczył usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia tj. wykonywał co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu gorących obiadów (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 8 miesięcy dla co najmniej 250 osób. (należy wypełnić załącznik nr 4 do niniejszej SIWZ). Wykonawca zobowiązany jest do powyższego wykazu załączyć dokumenty (np. referencje) potwierdzające, że podane w wykazie usługi zostały wykonane należycie.
 - 5) Na potwierdzenie dysponowania potencjałem technicznym koniecznym do prawidłowego wykonania zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do oferty załączyć wykaz sprzętu – należy wypełnić załącznik nr 5 do niniejszej SIWZ lub pisemne zobowiązania innych podmiotów do udostępnienia niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi i urządzeń, jeżeli w wykazie, o którym mowa Wykonawca wskazał narzędzia i urządzenia, którymi będzie dysponował,
 - 6) Na potwierdzenie sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, Wykonawca ma złożyć oświadczenie zawarte w druku oferty (załącznik nr 3),
 - 7) Informacji Wykonawcy, że należy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych bądź informacja, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – wg. załącznika Nr 6 Zamawiającego.
2. W formie kopii (kserokopii) poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w oryginały dokumentów.
 3. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art.96 ust. 3 w zw. z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych wszystkie oferty składane w postępowaniu są jawne od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione.
 4. Zgodnie z art.11 ust.4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz.U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) - Tajemnica przedsiębiorstwa – rozumie się przez to nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
 5. Wykonawca, który chce skorzystać z tego uprawnienia winien złożyć na formularzu ofertowym stosowne zastrzeżenie informujące o tym, że w jego ofercie w odrębnej nieprzejrzystej oprawie/kopercie znajdują się strony oferty, które podlegają klauzuli poufności z uwagi na tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak takiego zastrzeżenia spowoduje, że cała oferta może zostać ogólnie udostępniona.
 6. Wykonawca nie może zastrzec informacji takich jak: jego nazwa (firma) oraz adres, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

7. Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817).

ROZDZIAŁ VII

Wykluczenie Wykonawców z udziału w postępowaniu:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:
 - 1) Wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
 - 2) Wykonawców, w stosunku, do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
 - 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
 - 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
 - 5) Spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
 - 6) Spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
 - 7) Spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo

- udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) Osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
 - 9) Podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.
2. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

ROZDZIAŁ VIII

Informacja o sposobie porozumiewania się

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub za pomocą faksu. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pomocą faksu, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Nr fax Zamawiającego: 46 833 81 91.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający będzie miał prawo udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.
3. Zamawiający przekaze treść zapytań wraz z wyjaśnieniami jednocześnie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieszczona na stronie internetowej, bez ujawniania źródła zapytania.
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ. Dokonaną modyfikację Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ oraz umieści na stronie internetowej.
5. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert informując o tym Wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści informację na stronie internetowej.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
7. Zebrania z Wykonawcami nie przewiduje się.

ROZDZIAŁ IX**Osoba uprawniona do porozumiewania się**

1. Osoba uprawniona przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcą jest Dorota Wójcik – główna księgowa w Szkole Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej w Skierniewicach tel. 468338191
2. Zamawiający informuje, że sekretariat Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej jest czynny w następujących dniach i godzinach: poniedziałek – piątek 8:00 – 16:00

ROZDZIAŁ X**Termin związania ofertą**

1. Termin związania Wykonawcy ofertą wynosi 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. 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.

ROZDZIAŁ XI**Opis sposobu przygotowywania ofert**

1. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
2. Oferta musi być sporządzona zgodnie z formularzem „Oferta”, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ – bez dokonywania zmian w jego treści.
3. Do oferty muszą być załączone wszystkie wymagane dokumenty wymienione w Rozdziale VI niniejszego SIWZ.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
5. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Formularz oferty oraz wszystkie załączniki muszą być podpisane przez osoby uprawnione, które zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i treścią załączonego odpisu z właściwego rejestru, mogą skutecznie składać oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy.
7. Ofertę może podpisać pełnomocnik Wykonawcy. Dokument pełnomocnictwa musi być załączony do oferty. Pełnomocnictwo musi być złożony w oryginale lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.
8. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osoby podpisujące ofertę.
9. Zaleca się, aby wszystkie kartki oferty były ponumerowane, parafowane i spięte w sposób uniemożliwiający wypadnięcie jakiegokolwiek z dokumentów oferty.
10. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
11. Wymaga się, by oferta była złożona w zamkniętym opakowaniu zabezpieczonym przed otwarciem, bez uszkodzenia, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia. Na opakowaniu oferty należy umieścić napis:

<p>Szkoła Podstawowa nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej ul. Tetmajera 7 96-100 Skierniewice</p> <p>Oferta dla postępowania pn.</p>
--

**„Świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki
Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej w Skierniewicach”**

Nie otwierać przed dniem 31 lipca 2020r. do godz. 09:30

12. Wykonawcy poniosą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
13. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp Wykonawca może zastrzec w ofercie tajność informacji w niej zawartych stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
14. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Czynności wycofania i zmiany oferty może dokonać wyłącznie osoba uprawniona do działania w imieniu Wykonawcy.
15. W przypadku nieprawidłowego opisanego, zaadresowania lub zamknięcia opakowania oferty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

ROZDZIAŁ XII

Termin i miejsce składania ofert

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

**„Przetarg nieograniczony – usługa cateringu”
Nie otwierać przed dniem 31 lipca 2020r. godz. 09:30**

W przypadku braku tej informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym otwarciem, a w przypadku składania ofert pocztą lub pocztą kurierską za jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia.

3. Oferty należy składać w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej, ul. Tetmajera 7, 96-100 Skierniewice.
4. Termin składania ofert upływa w dniu 31 lipca 2020r. o godz. 9:00.
5. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

ROZDZIAŁ XIII

Zmiany lub wycofanie złożonej oferty

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.

1. Zmiana złożonej oferty.
 - 1) Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty.
 - 2) Odpowiednio opisane koperty (paczki) zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA”.

- 3) W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „ZMIANA nr”.
2. Wycofanie złożonej oferty.
 - 1) Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy.
 - 2) Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty.
 - 3) Odpowiednio opisaną kopertę (paczkę) zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

ROZDZIAŁ XIV

Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 04 sierpnia 2020r. o godzinie 09:30 w stołówce szkolnej Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej, ul. Tetmajera7, 96-100 Skierniewice
2. Wykonawcy mogą być obecni przy otwarciu ofert.
3. Do wiadomości obecnych zostanie podana:
 - 1) kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) imię i nazwisko lub firma (nazwa) i adres Wykonawcy,
 - 3) cena netto i brutto podana w ofercie,
 - 4) termin świadczenia usług,
 - 5) termin płatności faktury.
4. Informacje powyższe przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wnioszek.

ROZDZIAŁ XV

Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty ma być podana w złotych polskich. *Cena* – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art.3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. (Dz.U. Nr 97, poz.1050 z późn. zm.)
 - 1) Cena ma być wyliczona, jako cena ryczałtowa netto plus obowiązujący podatek VAT i wynikająca z zsumowania tych dwóch pozycji cena ryczałtowa brutto za całość świadczonej usługi.
 - 2) Cena ma obejmować wszystkie usługi objęte zamówieniem bez konieczności ponoszenia przez Zamawiającego jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
2. Wykonawca przy kalkulacji ceny powinien brać pod uwagę:
 - 1) Usługi tj. przygotowanie posiłków, transport do szkoły za pomocą samochodu przystosowanego do przewozu żywności, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole itp.)
3. Wykonawca przy kalkulacji ceny nie może brać pod uwagę kosztów związanych z:

- 1) wydawaniem obiadów
- 2) myciem naczyń
- 3) sprzątaniami stołówki

w/w koszty ponosi Zamawiający.

ROZDZIAŁ XVI

Informacje dotyczące walut obcych

Rozliczenia finansowe pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.

ROZDZIAŁ XVII

Ocena ofert

1. Ocena ofert będzie dokonana wg następujących zasad:

- 1) Cena ryczałtowa brutto za całość usług objętych zamówieniem - 60%

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium cena (im niższa cena brutto tym wyższa ilość punktów w skali 60 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej).

C - Kryterium ceny

C_n - najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert

C_b - cena brutto oferty badanej

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 60$$

- 2) Urozmaicenie jadłospisu dekadowego (10 dni) - 30%

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dekadowego.

Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne SIWZ, w szczególności:

- dobór składników do rodzajów posiłku
maksymalnie 10 pkt

-rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień, w tym:

a) dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania

b) dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy

- c) różnorodność proponowanych potraw w układzie dekadowym
- d) stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty)
- e) dobór produktów dla proponowanej grupy wiekowej- dzieci szkolne

maksymalnie 10 pkt

-szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10- dniowym, w tym:

- a) kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do drugiego dania, dobór surówek, sałatki)
- b) niepowtarzalność stosowanych składników
- c) różnorodność menu
- d) szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., kalorie, alergie)
- e) dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników)

maksymalnie 10 pkt

- uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (tzw. Wsadu do kotła)

maksymalnie 4 pkt

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „Urozmaicenie jadłospisu” wg wzoru:

$(JB / JN) \times 100 \times 30\% = \text{ILOŚĆ PUNKTÓW}$

JB- ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

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

100- wskaźnik stały

30%- procentowe znaczenie kryterium

3) Kryterium wiedza i doświadczenie wykonawców- 10 %

- punktowaniu podlegają usługi wskazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 5 usług na rzecz szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli (sporządzonego wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4)

-punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10, przy czym wykonawcy, którzy wskażą 5 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów- 10

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „Doświadczenie wykonawcy” wg wzoru:

DB / DN x 100 10%= ILOŚĆ PUNKTÓW

DB- liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 10)

DN- liczba usług doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100- wskaźnik stały

10%- procentowe znaczenie kryterium

2. Zamawiający dokona obliczeń kryterium wg powyżej wskazanych kryteriów
3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta przedstawiająca najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, wg poniższego wzoru:

$$W_{\text{obliczana}} = W_{\text{cena}} + W_U + W_{\text{wd}}$$

$W_{\text{obliczana}}$ = wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W_{cena} = wartość punktowa przyznana za kryterium cena

W_U = liczba punktów przyznana za kryterium urozmaicenie jadłospisu

W_{wd} = liczba punktów przyznana za kryterium wiedza i doświadczenie wykonawcy

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

ROZDZIAŁ XVIII

Poprawki w tekście oferty

1. Zamawiający poprawi w tekście oferty:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie oraz rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 2) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian treści oferty
2. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

ROZDZIAŁ XIX

Istotne dla Zamawiającego postanowienia

1. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Zawarcie umowy z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą nastąpi w terminie podanym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.

3. Termin zawarcia umowy może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z Wykonawców protestu. O nowym terminie zawarcia umowy Wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania protestacyjno-odwoławczego.

ROZDZIAŁ XX

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie żąda wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ XXI

Ochrona prawna

1. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:
 - 1) Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
 - 2) 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. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - a) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - c) odrzucenia oferty odwołującego.
2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby Odwoławczej w formie pisemnej.
3. 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.

Szczegółowe regulacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI Środki ochrony prawnej ustawy Prawo zamówień publicznych

ROZDZIAŁ XXII

Przesłanki unieważnienia postępowania

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

- 1) Nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
- 2) Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć
- 3) Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego

Rozdział XXIII

Wykaz załączników

1. Załącznik nr 1- Druk oferty
2. Załącznik nr 2- Wzór umowy
3. Załącznik nr 3- Oświadczenie wykonawcy
4. Załącznik nr 4- Wykaz usług
5. Załącznik nr 5- Wykaz sprzętu (samochód, termosy)
6. Załącznik nr 6- Oświadczenie wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej

Sporządził i sprawdził
pod względem zgodności z ustawą

GŁÓWNY KSIĘGOWY

Doroja
mgr Doroja Wójcik

Sporządził pod względem finansowym

GŁÓWNY KSIĘGOWY

Doroja
mgr Doroja Wójcik

Główny księgowy SP nr 9

Skierniewice, dn. *23.06.2020.*

Dyrektor Szkoły

M. Oporska
mgr Mariola Oporska

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 9

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 9
Im. Marii Grzegorzewskiej
w Skierniewicach
ul. Tetmajera 7, tel. 46 833-81-91
REGON 750454571