

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa nr 7 im. ks. Jana Twardowskiego w Lublinie, Plażowa 9, 20-620 Lublin.
2. **Tryb zamówienia:** Zamówienie na podstawie art.2. ust. 1 pkt 1 Prawo zamówień publicznych.
3. **Przedmiot zamówienia:** „Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 7 w Lublinie”.

### Opis przedmiotu zamówienia

4. **Data realizacji:** od 5 września 2022 do 31 października 2022 w dni robocze, o godzinie 11.30, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć szkolnych. Przewiduje się automatyczne przedłużenie umowy na ustalonych warunkach do dnia uruchomienia szkolnej kuchni, w przypadku, gdyby jej remont nie zakończył się w przewidywanym terminie (tj. w połowie października). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ustalonej stałej godziny dostawy i podania go Wykonawcy w dniach 29-31 sierpnia 2022, oraz do ew. sporadycznych zmian godziny dostawy w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły w danym dniu (za wcześniejszym porozumieniem telefonicznym z Wykonawcą).
5. **Przewidywana liczba porcji:** ok. 200 dziennie. Dokładną liczbę porcji Zamawiający każdorazowo przekaże Wykonawcy telefonicznie do godziny 14.00 dnia roboczego, poprzedzającego dzień dostawy posiłków. Wykonawca oświadcza, że akceptuje szacunkowy charakter przewidywanej liczby zamówionych posiłków, a podstawą do wystawienia faktury będzie tylko rzeczywista ilość zamówionych posiłków w danym miesiącu.
6. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:**
  - a) **Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:**
    - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal; do zup, które zwyczajowo podaje się z pieczywem, dołączone odpowiednie pieczywo w ilości min. 2 kromki na porcję,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- kompot lub sok owocowy: gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko

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

- jadłospis powinien być urozmaicony; potrawy nie mogą się powtarzać w okresie 10 dni roboczych,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad ze składnikiem mięsnym i 1 raz obiad ze składnikiem rybnym (przy czym wskazane jest, by danie rybne było dostarczane w piątki),
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone (1, maks. 2 razy/tydz.),
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym,
- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie – tem. 65°C (+/-3°C).
- Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku posiłków dietetycznych (np. wegetariańskich, bezglutenowych itp.)

**7. Warunki dotyczące transportu i porcjowania posiłków:** Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w opakowaniach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę, jakość i temperaturę posiłków. Wszystkie posiłki muszą być zapakowane w jednorazowe opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością i gwarantujące właściwą temperaturę i jakość posiłku, których cena, wraz z odpowiednimi jednorazowymi sztucami, powinna być skalkulowana w ofercie. Zamawiający dopuszcza alternatywnie dostarczanie posiłków w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych i porcjowanie ich na miejscu, z zastrzeżeniem, że Wykonawca wraz z posiłkami dostarczy odpowiednie jednorazowe naczynia i sztucce do wydawania posiłków, oraz Wykonawca będzie odpowiedzialny za właściwe porcjowanie posiłków wg ustalonych w pkt 6 kryteriów przez cały czas wydawania posiłków w danym dniu.

## 8. Inne warunki dotyczące posiłków:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia pięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym pięciodniowym okresem żywienia w celu akceptacji przez Dyrektora jednostki lub wyznaczonego przez niego pracownika. Przy czym brak zgłoszenia uwag ze strony Zamawiającego strony uznają za akceptację dostarczonego jadłospisu.
- b) Zamawiający w terminie do dwóch dni może nanieść ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- d) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego.
- f) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
  - świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto:
  - do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
  - świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID.

## 9. Warunki rozliczeń i płatności:

Wykonawca na koniec miesiąca przedstawia Zamawiającemu zestawienie zamówionych w danym miesiącu posiłków i po akceptacji Zamawiającego, wystawia fakturę VAT za dany miesiąc na sumę będącą wynikiem mnożenia ilości posiłków z zamówionych w danym miesiącu i ustalonej w umowie ceny jednostkowej porcji. Faktura będzie wystawiona z 14dniowym terminem płatności licząc od dnia wpływu faktury do Zamawiającego.

## Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

10. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- a. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu;
- b. posiadania wiedzy i doświadczenia: tj. wykonanie przez Wykonawcę z należytą starannością w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania co najmniej 2 usług polegających na przygotowywaniu i dowozie gorących posiłków, których okres obowiązywania był nie krótszy niż 3 miesiące i w ramach których przygotowywał i dostarczał nie mniej niż średnio 200 obiadów dziennie.
- c. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia .

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu zobowiązani są do złożenia odpowiednich dokumentów potwierdzających spełnianie powyższych kryteriów (w przypadku punktu c – oświadczenia) jako załączników do odpowiedzi na zapytanie ofertowe.

Oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu przez Wykonawcę, Zamawiający dokona biorąc pod uwagę złożone dokumenty.

11. **Kryterium wyboru oferty:** 100% najniższa cena brutto. Podana w ofercie cena jednostkowa posiłku musi być rozbita na koszt wsadu do kotła i koszt obsługi.

## Opis sposobu przygotowania ofert:

12. Ofertę należy przedstawić w postaci pisemnej - elektronicznej lub papierowej.

- a. Oferta w formie papierowej powinna być napisana czytelnie i w języku polskim , powinna znajdować się w zamkniętej kopercie z pieczęcią firmy i napisem „CATERING SP7 – oferta”.

- b. Oferta w formie elektronicznej powinna być sformatowana w postaci załączników do maila – optymalnie plików PDF, preferowany jeden plik zawierający wszystkie dokumenty.
- c. Oferty wysłane dowolną drogą, które nie dotrą do szkoły z jakichkolwiek przyczyn – nie biorą udziału w postępowaniu.
- d. Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- e. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

### Miejsce i termin składania ofert:

- 13. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 25.08.2022 r. do godz. 10:00 w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 7 w Lublinie, lub na adres e-mail szkoły poczta@sp7.lublin.eu
- 14. Otwarcie ofert i wybór Wykonawcy nastąpi w dniu 26.08.2022 r.

DYREKTOR  
mgr Marcin Ziobek

