

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu

PRZETARG OTWARTY

*na najem pomieszczeń i wyposażenia
oraz prowadzenie stołówki szkolnej
(świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania,
dostawy i wydawania gotowych posiłków dla dzieci uczęszczających do szkoły)*

*w Szkole Podstawowej nr 38 w Poznaniu
w okresie 01.09.2016r. do 30.06.2017r.*

postępowanie jest realizowane na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 - 4 ustawy z dnia 29 stycznia

2004 roku Prawo zamówień publicznych

(tekst jednolity z 2015r. Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami)

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 2/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

1. Ustalenia ogólne

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami)

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

2. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zamawiającym jest:

Nazwa:	Szkoła Podstawowa nr 38
Adres zamawiającego:	ul. Romana Brandstaettera 6 61-659 Poznań, woj. wielkopolskie,
Numer telefonu:	+ 48 61 820 36 91
Numer faksu :	+ 48 61 820 36 91
Strona internetowej	www.bip.poznan.pl, www.sp38.edu.pl
Adres emaliowy:	sp38poznan@interia.pl
Godziny urzędowania	od 9.00 do 14.00.

Zasady i formy komunikacji

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z powyżej podanymi informacjami.

Osoba uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest:

Pani Aleksandra Kwiatkowska – numer telefonu 61 820 36 91 / adres emaliowy sp38poznan@interia.pl
od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 9.00 a 14.00. W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Sekretariatu zamawiającego.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 3/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

3. Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu

zaproszenia:

- 1) art. 138 g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami).
- 2) Załącznik XIV do dyrektywy 2014/24/UE
- 3) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (tekst jednolity z dnia 13 lutego 2016 roku
- 4) Dz.U. z 2016 poz. 380 z p. zmianami).
- 5) Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia wskazane w dokumentacjach opisujących przedmiot zamówienia publicznego.

3.2 W przypadkach nieopisanych szczegółowo w niniejszym zaproszeniu stosuje się właściwe przepisy ww. ustawy - Kodeks cywilny.

4. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia

4. 1. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) najem pomieszczeń i wyposażenia od szkoły przeznaczonych do wydawania posiłków. Wykonawca poza czynszem (zgodnie z pkt. 4.1 tiret A) będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą ryczałtem.
- b) świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (catering) dla średnio 180 dzieci w wieku 6 - 12 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2016r. do 30.06.2017r.

4. 1. Zgodnie z, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2015 Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:

- a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
- b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

4. 2. Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2015 Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 4/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

4. 3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie 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
4. 4. Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2016/2017 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.
4. 5. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z p. zm.).
4. 6. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia: ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x 180 dzieci.
4. 7. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.
4. 8. Zamawiający zakłada średniorocznie około 180 dni, jednakże nie więcej niż 185 dni żywieniowych.
4. 9. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość dzieci 180. Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie (dalej MOPR) do otrzymania dofinansowanych obiadów i śniadań. Koszty te obciążą MOPR.
4. 10. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. 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.
4. 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
4. 12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
4. 13. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
4. 14. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 5/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

4. 15. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
4. 16. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60° – 75° C.
4. 17. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadków żywnościowych.
4. 18. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie odpady żywnościowe.
4. 19. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
4. 20. Dzienny jadłospis obejmuje: 1) obiad: zupa, drugie danie, surówka, napój (kompot lub sok)
4. 21. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie.
4. 22. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie napojów (w tym jeden napój gorący np. herbata) i śniadań dla chętnych dzieci (niestanowiących przedmiotu zamówienia).
4. 23. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, - w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką - 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, - 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, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. 24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych.
4. 25. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 6-12 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 14 dniowy.
4. 26. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie napojów (w tym jeden napój gorący np. herbata) i śniadań dla chętnych dzieci (nie stanowiących przedmiotu zamówienia).

4. 27. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone pkt. 4.22.

4. 28. Obiady będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 12:00-14:30.

4. 29. Śniadania i napoje mogą być dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 9:00-11:00.

4. 30. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

- a) dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,
- b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków,
- c) wydawanie w stołówce szkolnej na zastawie stołowej Wykonawcy,
- d) odbiór zużytych naczyń jednorazowych oraz odpadów żywieniowych,
- e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

4. 31. Wykonawca zapewnia rozliczenia z rodzicami w formie elektronicznej (przykładowo forma przelewu na wskazane konto) – dotyczy tylko rozliczeń abonamentowych.

4. 32. Określone w pkt. 4.6 ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.

4. 33. Wykonawca zapewni zastawę stołową, wyposażenie zmywalni oraz wszelkie środki niezbędne do utrzymania czystości.

4. 34. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

4. 35. Wszystkie kanapki, czy drożdżówki muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.

4. 36. Do każdego gorącego posiłku wymaga się dołączenia serwetki lub chusteczki w ilości min. jednej do każdego jednego posiłku.

4. 37. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia - PORTFOLIO, zgodnie z wymogami określonymi w pkt. 6.17 niniejszej SIWZ..

4. 38. Wykonawca przekazuje Kierownikowi Świetlicy listę dzieci uprawnionych w danym miesiącu do otrzymania obiadu, celem weryfikacji obecności dzieci na obiedzie.

4. 39. Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z najmem pomieszczeń (zgodnie z pkt. 4.1 tiret A) zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 600 złotych brutto.

4. 40. Reklamacje załatwiane będą w terminie 2 godziny.

4. 41. **Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych za dany miesiąc, każdemu z rodziców z osobna. Kwota na fakturze częściowej będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie zamówionych posiłków danego typu. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych – tylko w przypadku rozliczeń abonamentowych w układzie miesięcznym.**

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 7/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

4. 42. Wykonawca określi cenę posiłków w układzie:

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę
- d) Cena jednostkowa – zupa
- e) Cena jednostkowa – drugie danie
- f) Cena napoju / herbaty
- g) Cena śniadania

4. 43. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
- W sprawach dot. organizacji wykonania zamówienia określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faks oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

5. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania - w okresie od dnia 01.09.2016 do 30 czerwca 2017 r. z wyłączeniem dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2016/2017 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

6. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wymagania ogólne

- 6.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
- 6.2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
- 6.3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 6.4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 8/17
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

- 6.5. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 6.6. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
- 6.7. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
- 6.8. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
- 6.9. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.
- 6.10. Wskazany jest by pierwsza strona oferty zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu. Strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

2. Wykonawca składa:

- 6.11. **Formularz ofertowy** – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 1
- 6.12. **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,

oraz dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne:

- 6.13. **Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego** lub z **Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 6.14. **Wykazu wykonanych usług**, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem referencji potwierdzających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wg wzoru dla usług stanowiącego załącznik nr 2

6.15. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – ZAŁĄCZNIK NR 2

W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 70 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 80 000 złotych brutto każda).

6.16. **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

6.17. **PORTFOLIO**, w formie arkuszy o formacie od A4 do A2, połączonych ze sobą w sposób trwały. Portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm (12 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku) w kategoriach:

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa,
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie mięsne,
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie jarskie,
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających kanapki

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- rodzaju posiłków (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp),

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 10/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- rodzaju potraw serwowanych w ramach danego posiłku wraz z szczegółowym opisem proponowanego menu uwidocznionego na zdjęciu, uszczegółowieniem produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona.

W portfolio należy również przedstawić proponowane menu w układzie minimum 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizację własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

6.18. Propozycje Wykonawcy dotyczące dodatkowych form współpracy ze szkołą
(np. doposażenie lub modernizacja stołówki szkolnej).

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty winny być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

7. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 20 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

8. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej, zamkniętej kopercie / opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 Zaprośzenia, pokój - Sekretariat i złożone do dnia 12 sierpnia 2016 roku godz. 10.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:

„Usługi cateringowe dla Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu”

Otwarcie ofert nastąpi dnia 12 sierpnia 2016 roku o godz. 10.30 w pokoju nr 4 w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z pkt. 1 Zaprośzenia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

9. Opis sposobu obliczenia ceny

- 9.1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w zaproszeniu. **Cena oferty, stała w okresie roku**, ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. 2014 poz. 915)
- 9.2. Cena ma być wyliczona **jako cena netto i brutto za jeden obiad** oraz za całość planowanych przez zamawiającego dostaw obiadów tj. maksymalnie 185 dni * 180 obiadów = 33 300 sztuk.
- 9.3. **Zamawiający informuje, że faktyczne wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów.**
- 9.4. **Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.**
- 9.5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków, dowóz, wydawanie, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole, udostępnianą zastawę stołową, sztucce itp.), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.
- 9.6. Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z dzierżawą, zryczałtowanymi kosztami, w szczególności energii, wody i odprowadzania ścieków, zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 600 złotych brutto.
- 9.7. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.
- 9.8. Cena oferty, stała w okresie roku, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 roku – kodeks cywilny.
- 9.9. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

10. Kryteria i ich znaczenie

Kryteria oceny ofert – cena 60%, urozmaicenie jadłospisu - 30%, wiedza i doświadczenia Wykonawcy 10%

CENA - kryterium cena oferty – 60 % obliczona według wzoru:

--

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 12/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

$$C_n / C_b \times 100 \times 60\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

60% - procentowe znaczenie kryterium

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

KRYTERIUM UROZMAICENIE JADŁOSPISU - 30%, obliczona wg wzoru

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty PORTFOLIO przykładowego jadłospisu (w układzie 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaproszenia, w szczególności rodzaju posiłków (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp), rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku (zupa, drugie danie, surówka, w tym: dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy), szczegółowy opis proponowanego menu na dany dzień uwidocznionego na zdjęciu oraz proponowanego menu w układzie 10 dniowym, uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona, różnorodność proponowanych potraw w układzie 10 dniowym.

$$J_B / J_N \times 100 \times 30\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

J_B – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

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

100 – wskaźnik stały

30% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 20 pkt.

KRYTERIUM WIEDZA I DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY– 10 % obliczona według wytycznych:

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 13/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

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

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

gdzie:

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

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

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

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

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

gdzie:

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

W_{cena} – liczba punktów przyznana w kryterium cena

W_j – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

W_{wd} – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

WYBÓR

Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając w „Informacji o wyniku postępowania”.

PRZYSTĄPIENIE DO PODPISANIA UMOWY - umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

11. Załączniki do SIWZ:

Załącznik Nr .1. Formularz ofertowy

Załącznik Nr .2. Wykazu usług.

ZATWIERDZAM

Anna Sobczak

Poznań, dnia: 04.08. 2016 r.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 15/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

Oferta na wykonanie zamówienia publicznego pn.: **na najem pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki szkolnej (świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2016r. do 30.06.2017r.**

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

.....

Adres poczty elektronicznej

Numer telefonu 0 (**)

Numer faksu 0 (**)

Numer NIP / REGON

2. Wynagrodzenie - nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Zaproszenia za cenę:

Cena ryczałtowa za całość przedmiotu zamówienia (maksymalna wartość 33 300 sztuk)

Cena netto:zł.

VAT:zł.

Cena brutto:zł

Słownie:

.....zł.

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w układzie: cena jednostkowa – 1 sztuka:

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 16/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę
- d) Cena jednostkowa – zupa
- e) Cena jednostkowa – drugie danie
- f) Cena napoju / herbaty
- g) Cena śniadania

Dla każdego z asortymentów podając:

Cena netto:zł.
VAT:zł.
Cena brutto:zł
Słownie:
.....zł.

3. Ustanowionymi osobami do reprezentacji Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy są:

stanowisko
imię i nazwisko
tel. 0 (**)
fax. 0 (**)
zakres

4. Deklaracja Wykonawcy: niniejszym oświadczamy, co następuje:

4.1. Zapoznaliśmy się i w pełni akceptujemy treści zawarte w Zaproszeniu.

4.2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

.....
.....
.....

5. Inne informacje wykonawcy:

.....

Miejscowość i data:.....

Podpis/podpisy osób upoważnionych

do podpisania oferty

.....

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 17/17
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Załącznik Nr 2

Wykaz wykonanych usług.

Ja/my niżej podpisan(y/i)

reprezentując firmę

w imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam/my, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu skalania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonaliśmy następujące zamówienia:

Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość w złotych	Daty wykonania/wykonany		Odbiorca
			początek (data)	zakończenie (data)	
1	2	3	4	5	6

Podpis/podpisy osób upoważnionych
do podpisania oferty

.....