

## Załącznik Nr 1

### Szczegółowy opis zamówienia

**Pacanów: USŁUGA PROWADZENIA DOŻYWIANIA DZIECI W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PACANÓW W ROKU 2020  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

ZAMAWIAJĄCY

**I. NAZWA I ADRES:** Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pacanowie, Rynek 15, 28-133 Pacanów, woj. świętokrzyskie, tel. +48 41 376 54 03, faks +48 41 376 59 80. Mail: pacanow@ops.busko.pl

Administracja samorządowa.

## **II. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** USŁUGA PROWADZENIA DOŻYWIANIA DZIECI W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PACANÓW W ROKU 2020

**II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków uczniom wytypowanym przez MGOPS w trzech placówkach na terenie gminy, w dni nauki szkolnej w godzinach od 10:00 do 13:00, ustalonych szczegółowo z dyrektorami poszczególnych szkół. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów i urozmaicone. Posiłek gorący jednodaniowy dla dzieci w wieku 6 - 16 lat o wartości energetycznej nie mniejszej niż 700 kcal. Usługa obejmuje przygotowanie posiłków oraz ich dowóz z obiektu Wykonawcy do szkoły przy użyciu urządzeń i obsługi Wykonawcy.

Zamówienie podzielone jest na 3 części.

Część 1: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Ratajach Słupskich w roku 2020.

Część 2: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2020.

Część 3: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2020.

**II.1) przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: tak**

Zamawiający przewiduje wykonanie zamówień uzupełniających do 50% zamówienia podstawowego

**II.2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3.**

**II.3) Dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** tak, liczba części: 3.

**II.4) Nie dopuszcza się złożenie oferty wariantowej**

**II.5) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:**

Rozpoczęcie:02.01.2020 r.- Zakończenie: 31.12.2020 r.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

**III.1) WADIUM**

**Informacja na temat wadium:** Nie jest wymagane.

**III.2) ZALICZKI**

**III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

- **III.3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Oświadczenie o posiadaniu wpisu do właściwego rejestru na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. 2018 poz.1541 z póź. zm.).

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych 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 usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie. Wykonawca potwierdzi spełnianie niniejszego warunku udziału w postępowaniu dla każdego zadania oddzielnie, jeżeli wykaże, że w tym okresie wykonał co najmniej 2 usługi polegające na dostarczaniu w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy posiłków o wartości co najmniej: dla zadania **I 30000** zł brutto, dla zadania **II 15000** zł brutto, dla zadania **III 10000** zł brutto. Do wykazu należy załączyć dowody określające, czy usługi zostały wykonane w sposób należyty. W wykazie należy podać wartość przedmiotu, rodzaj usługi, datę wykonania, odbiorcę oraz załączenie dokumentu

potwierdzającego, że usługa ta została wykonana należycie. Tą samą usługą nie można wykazać się do więcej niż jednego zadania.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Na potwierdzenie dysponowania narzędziami należy złożyć wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. W celu potwierdzenia spełnienia opisanego warunku należy w formie opisowej wskazać; - adres lokalu gastronomicznego, do którego wykonawca posiada prawo dysponowania. Lokal musi posiadać ważną decyzją Powiatowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. 2018 poz. 1541 z póź. zm.) - Dysponowanie specjalistycznym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pojazd musi posiadać ważną decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego, należy określić markę samochodu i nr rejestracyjny.

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż: 200 000 PLN na jedno i wszystkie zdarzenia (ryzyka) ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż: 200 000 PLN na jedno i wszystkie zdarzenia (ryzyka) ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej

### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, 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 dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22a ust. 4 ustawy, na zasoby innych podmiotów przedkłada następujące dokumenty dotyczące podmiotów, zasobami, których będzie dysponował wykonawca:

- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że inny podmiot jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia;

#### **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy.

#### **III.4.3) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

#### **IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

#### **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

##### **IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 100

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** <http://www.bip.gminy.com.pl/pacanow/przetargi.php>  
**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej 28-133 Pacanów ul. Rynek 15.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:**  
17.12.2019 r. godzina 11:00, miejsce: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pacanowie ul. Rynek 15, 28-133 Pacanów pokój nr 1 lub 5 (parter) lub 113 I piętro).

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej:** Nie.

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie

#### ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

**CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Ratajach Słupskich w roku 2020.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 1 obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilości około **36** sztuk dziennie, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad, grudzień 2020 roku - łącznie ok. **6600** posiłków, z wykorzystaniem do wydawania niezbędnych pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych Szkoły Podstawowej w Ratajach, bezpłatnie, z wyjątkiem mediów (gaz, energia elektryczna, woda, nieczystości). Do podawania posiłków Wykonawca może wykorzystywać bezpłatnie naczynia kuchenne, talerze i sztućce, które po spożyciu posiłku umyje, wyparzy, a resztki żywności z utylizuje na własny koszt. Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu. Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie

Danie pierwsze

1. Rosół z makaronem i marchewką 250 g
2. Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) 250 g
3. Pomidorowa z ryżem (makaronem) 250 g
4. Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) 250 g
5. Barszcz ukraiński 250 g 6. Ryżowa 250 g
7. Kalafiorowa, brokułowa 250 g
8. Pieczarkowa 250 g

9. Zupa grochowa (przetarta) 250 g

Danie drugie

1. Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np. marchewka, kalafior itp.) 90g + 120g+100g

2. Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana). 90g+120g+100g

3. Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki. 120g+120g+100g

4. Ryba smażona (w cieście, panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. 100g+120g+100g

5. Makaron spaghetti ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. 130g+100g

6. Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej 200g

7. Makaron z serem i cukrem 200g

8. Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. 150g+120g+100g

9. Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka 100g+120g+100g

10. Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), 100g

11. Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. 200g.

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2020 r.
- **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
  - 1. Cena - 100

**CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2020.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 2 obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków około 17 sztuk dziennie, z wykorzystaniem naczyń i szućców własnych, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad i grudzień w 2020 roku - łącznie ok. 3100 posiłków z wykorzystaniem do wydawania pomieszczeń i urządzeń Szkoły Podstawowej. Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu. Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie

Danie pierwsze

1. Rosół z makaronem i marchewką 250 g
2. Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) 250 g
3. Pomidorowa z ryżem (makaronem) 250 g
4. Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) 250 g
5. Barszcz ukraiński 250 g 6. Ryżowa 250 g
7. Kalafiorowa, brokułowa 250 g
8. Pieczarkowa 250 g
9. Zupa grochowa (przetarta) 250 g

#### Danie drugie

1. Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np. marchewka, kalafior itp.) 90g + 120g+100g
2. Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana). 90g+120g+100g
3. Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki. 120g+120g+100g
4. Ryba smażona (w cieście, panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. 100g+120g+100g
5. Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. 130g+100g
6. Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej 200g
7. Makaron z serem i cukrem 200g
8. Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. 150g+120g+100g
9. Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka 100g+120g+100g
10. Kotlecki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), 100g
11. Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. 200g.

Posiłki podawane w naczyniach jednorazowych lub talerzy i sztućców wielokrotnego użycia Wykonawcy. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dział III ustawy (tekst jednolity: Dz.U. 2018 poz. 1541 z póź. zm.). Po spożyciu posiłków, Wykonawca na własny koszt usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz z utylizuje wszelkie odpadki żywnościowe. W przypadku naczyń wielokrotnych na własny koszt utrzyma ich w stanie wymaganych przepisami w zakresie higieny.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3.
- 3) **Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2020 r.
- 4) **Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
  - 1. Cena -100

**CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2020.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 3 obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków około **20** sztuk dziennie, w naczyniach jednorazowych, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, październik, listopad i grudzień w 2020 roku - łącznie ok. **2200** posiłki z wykorzystaniem do wydawania pomieszczeń i urządzeń Szkoły Podstawowej. Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu. Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie Danie pierwsze:

1. Rosół z makaronem i marchewką 250 g
2. Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) 250 g
3. Pomidorowa z ryżem (makaronem) 250 g
4. Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) 250 g
5. Barszcz ukraiński 250 g 6. Ryżowa 250 g
7. Kalafiorowa, brokułowa 250 g
8. Pieczarkowa 250 g
9. Zupa grochowa (przetarta) 250 g

Danie drugie

1. Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np. marchewka, kalafior itp.) 90g + 120g+100g
2. Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana). 90g+120g+100g
3. Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki. 120g+120g+100g
4. Ryba smażona (w cieście , panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. 100g+120g+100g
5. Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. 130g+100g



6. Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej 200g
7. Makaron z serem i cukrem 200g
8. Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. 150g+120g+100g
9. Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka 100g+120g+100g
10. Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), 100g
11. Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. 200g.

Posiłki podawane w naczyniach jednorazowych lub talerzy i sztućców wielokrotnego użycia Wykonawcy. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dział III ustawy (tekst jednolity: Dz.U. 2018 poz. 1541 z póź. zm.). Po spożyciu posiłków, Wykonawca na własny koszt usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz z utylizuje wszelkie odpadki żywnościowe. W przypadku naczyń wielokrotnych na własny koszt utrzyma ich w stanie wymaganych przepisami w zakresie higieny..

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2020 r.
- **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
  - 1. Cena - 100

#### **V. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze ofert wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert**

Oceny ofert będzie dokonywała komisja. Zamawiający może żądać udzielania przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz dokonać poprawek oczywistych pomyłek w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawców.

Kryterium oceny ofert są: **cena ofertowa 100 %**,

Wartość punktowa oferty będzie obliczana jako suma otrzymanych punktów w poszczególnych kryteriach.

**Punkty za zaoferowaną cenę obliczone będą według wzoru P1 – 100 pkt.:**

$$P1 = \frac{C_{min}}{C_o} \times 100$$

gdzie:

**P1**- uzyskana przez ofertę liczba punktów, 1pkt = 1 %

**Cmin** - najniższa cena z ofert niepodlegających odrzuceniu

**Co** - cena badanej oferty

**Potwierdzenie w złożonej ofercie wymaganego warunku doświadczenie i wiedza nie podlegają punktacji.**

Kierownik GOPS

Edward Wojniak