**Załącznik Nr 1**

**Szczegółowy opis zamówienia**

**Pacanów: USŁUGA PROWADZENIA DOŻYWIANIA DZIECI W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PACANÓW W ROKU 2017**
**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

ZAMAWIAJĄCY

**I. NAZWA I ADRES:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej , Rynek 15, 28-133 Pacanów, woj. świętokrzyskie, tel. 0-41 376 54 03, faks 0-41 376 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 2017.

**II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków uczniom wytypowanym przez GOPS w czterech 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. Przygotowanie posiłków możliwe przy wykorzystaniu kuchni o powierzchni 75m² w Szkole Podstawowej w Pacanowie po jej uprzednim wydzierżawieni od właściciela obiektu według stawki minimum 5zł za m² + VAT. W pozostałych szkołach czterech szkołach dowóz posiłków z obiektu Wykonawcy i przy użyciu urządzeń Wykonawcy.

Zamówienie podzielone jest na 4 części.

Część 1: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Pacanowie w roku 2017.

Część 2: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Ratajach Słupskich w roku 2017.

Część 3: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2017. Część 4: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2017.

**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: 4.

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

**II.5) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Rozpoczęcie:02.01.2017 r.- Zakończenie: 31.12.2017 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. bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 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 35000 zł brutto, dla zadania II 55000 zł brutto, dla zadania III 17000 zł brutto, dla zadania IV 25000 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. 2015 poz. 594 z póź. zm. (nie dotyczy zadania nr 1 w przypadku wydzierżawienia pomieszczeń kuchennych) - Dysponowanie specjalistycznym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pojazd musi posiadać ważna decyzje Powiatowego Inspektora Sanitarnego, należy określić markę samochodu i nr rejestracyjny.(nie dotyczy zadania nr 1 w przypadku wydzierżawienia pomieszczeń kuchennych).
* **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 spełniania 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 - 90
* 2 - Doświadczenie - 10

**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:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej 28-133 Pacanów ul. Rynek 15.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 29.12.2016 godzina 10:00, miejsce: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pacanowie ul. Rynek 15, 28-133 Pacanów pokój nr 1, 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 Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Pacanowie w roku 2017.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 1 obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilości około 41 sztuk dziennie, w każdym dniu nauki w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad i grudzień w 2017 roku - łącznie ok. 7380 posiłków, z możliwością wykorzystania do przygotowania posiłków pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych Szkoły Podstawowej w Pacanowie poprzez wydzierżawienie za odpłatnością. Przygotowanie posiłków możliwe przy wykorzystaniu kuchni o powierzchni 75m² w Szkole Podstawowej w Pacanowie po jej wydzierżawieni od właściciela obiektu według stawki minimalnej 5zł za m² + VAT. Natomiast do wydawania posiłków z wykorzystaniem pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych bezpłatnie z wyjątkiem mediów (gaz, energia elektryczna, woda). 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: 31.12.2017.

**CZĘŚĆ Nr:** 2 **NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Ratajach Słupskich w roku 2017.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 2 obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilości około 65 sztuk dziennie, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad, grudzień 2017 roku - łącznie ok. 11700 posiłków, z wykorzystaniem do wydawania niezbędnych pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych Szkoły Podstawowej, 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: 31.12.2017.
* **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
	+ 1. Cena - 90
	+ 2. Doświadczenie - 10

**CZĘŚĆ Nr:** 3 **NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2017.

* **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, czerwiec, wrzesień, październik, listopad i grudzień w 2017 roku - łącznie ok. 3600 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. 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. 2015 poz. 594 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: 31.12.2017.
* **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
	+ 1. Cena - 90
	+ 2. Doświadczenie - 10

**CZĘŚĆ Nr:** 4 **NAZWA:** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2017.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zakres zadania nr 4 obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków około 30 sztuk dziennie, w naczyniach jednorazowych, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, październik, listopad i grudzień w 2017 roku - łącznie ok. 5400 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. 2015 poz. 594 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: 31.12.2017.
* **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
	+ 1. Cena - 90
	+ 2. Doświadczenie – 10

#### 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 90 %, ilość zrealizowanych usług polegających na dostarczaniu posiłków (10%)**

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

**Punkty za zaoferowaną cenę obliczone będą według wzoru P1 – 90 pkt.:**

Cmin

P1= ------------- x 90

Co

gdzie :

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

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

**Co** - cena badanej oferty

**Punkty za ilość zrealizowanych usług polegających na dostarczaniu posiłków obliczone będą według wzoru P2 – 10 pkt.:**

So

P2= ------------- x 10

Smax

gdzie:

**P2** – uzyskana przez ofertę liczba punktów, 1pkt = 1%

**So** – ilość usług polegających na dostarczaniu posiłków zrealizowanych w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy na kwotę minimum:

dla zadania I 35000 zł brutto,

dla zadania II 55000 zł brutto,

dla zadania III 17000 zł brutto,

dla zadania IV 25000 zł brutto

w ciągu ostatnich trzech lat (należy przedstawić wykaz w którym będzie podana data rozpoczęcia i zakończenia usługi, miejsce realizacji usługi, kwota usługi – **wg wzoru załącznik nr 7).** Maksymalnie można wykazać **10 zrealizowanych usług dla każdej części.**

 **Uwaga; Usługi wskazane w załączniku nr 4 nie będą brane pod uwagę w kryterium P2, gdyż usługi te potwierdzają jedynie spełnienie opisanego warunku podmiotowego doświadczenia i wiedzy.**

 **Smax - największa** ilość przeprowadzonych usług polegających na dostarczaniu posiłków w ciągu ostatnich trzech lat z ofert niepodlegających odrzuceniu wg zasad opisanych powyżej,

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

**Tą samą usługą nie można wykazać się do więcej niż jednego zadania.**

Wykonawca w celu otrzymania punktów w tym kryterium jest zobowiązany przedłożyć wykaz zgodnie z załączonym wzorem – załącznik nr 6.

Kierownik GOPS

Edward Wojniak

**Załącznik nr 2**

...................... dnia ...........................

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując do przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia spełniam warunki, dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

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

 (imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

# Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 KK

...................... dnia ...........................

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, z późniejszymi zmianami).

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

 (imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 KK**

# Załącznik nr 3

………………………… …………………………………………

***pieczęć oferent***

***data i miejsce sporządzenia oferty***

FORMULARZ OFERTOWY

Do zamówienia publicznego dokonywanego w trybie przetargu nieograniczonego na *usługę prowadzenia dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Pacanów w 2017 roku*

1. **Oferuję wykonanie zamówienia na poniższych warunkach:**

**Zadanie nr 1 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Pacanowie**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **7380 posiłków**:................................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……..… % wynosi ………………………………… zł.

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku :…………..…………………………… zł

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Zadanie nr 2 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Ratajach Słupskich**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **11700 posiłków**:....................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……… % wynosi …………………………… zł. Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1

posiłku:………………………………… zł

**Zadanie nr 3 – Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **3600 posiłki**:....................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ………..…… % wynosi ………….…………………… zł.

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku: …………………………………zł

**Zadanie nr 4 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu.**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **5400 posiłki**:……........................................ zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……… % wynosi …………………………… zł

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku:………………………………… zł

2.Oświadczamy, że w cenie ofertowej brutto, został ujęty pełny zakres prac wynikających z opisu przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczamy, że akceptujemy przedstawiony nam projekt umowy i zobowiązuje się do jej zawarcia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

4. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zamierzam wykonać sam/zlecić\* podwykonawcom  wymienionym w załączniku nr 7

5. Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

6. Oświadczamy, że wszystkie dokumenty stanowiące załączniki do niniejszej oferty są kompletne i zgodne z prawdą.

Specyfikację istotnych warunków zamówienia otrzymaliśmy od zamawiającego w dniu.................................................

**Akceptujemy warunki specyfikacji łącznie z treścią  projektu umowy.**

…………………………………………………………………………………………………………………………*.*

*podpis i pieczęć imienna osoby /osób uprawnionych do reprezentowania oferenta/*

\* niepotrzebne skreślić

# Załącznik nr 4

**PROJEKT UMOWY**

 **Nr ………………**

zawarta w dniu ………………………….. roku w Pacanowie między:

**Gmina Pacanów/Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**

**28-133 Pacanów**

**ul. Rynek 15**

reprezentowanym przez:

1. …………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………….

zwanym w treści umowy **Zamawiającym,**

a

# ………………………………………………………………………………………………………………………..

zwanym w treści umowy **Wykonawcą**,

o następującej treści:

**§ 1**

1. Zleceniodawca zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu

i dostarczeniu posiłków zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia

stanowiącej integralną część umowy.

1. Usługa w ramach niniejszej umowy będzie zrealizowania przez Wykonawcę w okresie od podpisania umowy do 31.12.2017 r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Szkołom propozycję jadłospisu opracowanego zgodnie z opisem wartości żywieniowych na każde dwa tygodnie przed jego realizacją. Zleceniodawca ma prawo do zgłoszenia uwag do jadłospisu w terminie 3 dni od jego wpływu do Szkoły. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłoszone uwagi i przedstawić nowy jadłospis Zleceniodawcy w terminie 2 dni od daty zgłoszenia uwag.

**§ 2**

1. Strony ustaliły:
2. **w Szkole Podstawowej w Pacanowie** zostanie wydane **9000** gorących posiłków  **(dziennie ok. 41)** o kaloryczności powyżej 700 kcal w postaci zup i dwa razy w tygodniu danie drugie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ

za kwotę łączną brutto .........................................zł (słownie:……………………....................................................................................................), kwotę

jednostkową brutto ...............zł (słownie: ...................................................................... ).

**II. w Szkole Podstawowej w Ratajach** zostanie wydane**14400** posiłków gorących **(dziennie ok. 65)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ

za kwotę łączną brutto ...........................................................zł,

(słownie:.............................................................................................................................................................),

cenę jednostkową brutto .................zł, (słownie:.....................................................................),

1. **w Szkole Podstawowej w Wójczy** zostanie wydane **3600** posiłków gorących **(dziennie ok.20)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w załączniku do ogłoszenia za kwotę łączną

za kwotę łączną brutto ............................................................................zł, (słownie:.......................................................................................................................................................................),

kwotę jednostkową ….............zł (słownie:.................................................................................).

**IV. w Szkole Podstawowej w Oblekoniu** zostanie wydane **3600** posiłków gorących **(dziennie ok. 30)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w załączniku do ogłoszenia za kwotę łączną brutto…..........................................................................zł,

 (słownie:..........................................................................................................................................)

kwotę jednostkową brutto ..................zł , (słownie:....................................................................).

za wykonanie usługi Zleceniodawca wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie po każdym zakończonym miesiącu świadczenia usługi na podstawie obliczenia wynagrodzenia ceny jednostkowej usługi wymienionej w ust.1, uwzględniając faktyczną ilość dostarczonych posiłków.

* 1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty …………………. zł

(słownie: ………………………………………………………………………….………….…………. zł 00/100).

* 1. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w przez Zamawiającego oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane i wydawane.
	2. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej faktury VAT przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze VAT.
	3. Podstawą do regulowania faktury jest pisemne potwierdzenie wydania posiłków przez przedstawiciela szkoły. (opis faktury).
	4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury za zrealizowana usługę.

**§ 3**

1. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
3. Wykonawca nie rozpoczął usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez jeden dzień od daty obowiązywania umowy,
4. Wykonawca przerwie świadczenie usługi przygotowywania i dowożenia posiłków bez uzgodnienia przez dwa kolejne dni,
5. W razie powtarzających się przypadków nienależytego wykonania umowy. Przez powtarzające się przypadki nienależytego wykonania umowy należy rozumieć trzykrotną, uzasadnioną reklamację Zleceniodawcy.
6. W przypadkach, o których mowa w ust.1 pkt.1 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia. Wykonawca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.
7. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy Zleceniodawca dopuszcza się zwłoki z zapłatą wynagrodzenia co najmniej za trzy miesiące nie uzgodnione z wykonawcą.

**§ 4**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % wynagrodzenia o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości od ustalonej w jadłospisie – 500 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.2 umowy.
	1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Wykonawcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
	2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 5**

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.

 **§ 6**

1. W sprawach nie uregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016, poz. 380 z późn. zm. ) oraz przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Integralne części niniejszej umowy stanowią załącznikii.
3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

 **§ 7**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA ZLECENIODAWCA**

**Załącznik 5**

pieczęć firmy miejscowość, data ............................ ………………………….….

**WYKAZ USŁUG WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT**

Data: .................................................

Nazwa Wykonawcy:…………………………………………………………………………

**ZADANIE ………………..**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **rodzaj wykonanych usług i****miejsce realizacji** | **Termin wykonania usług od dnia – do dnia** | **Wartość całej wykonanej usług** | **Doświadczenie własne Wykonawcy/oddane do dyspozycji przez inny podmiot** |
| 1 | ……………………………………………………Wymieniona usługa była realizowana na rzecz ……………………….. przez okres od …………. do ………………… w ramach jednej umowy, a przedmiotem świadczenia były dostarczanie posiłków o łącznej wartości ………………………….. zł |  |  | Własne/oddane do dyspozycji\* |
| 2 | ……………………………………………………Wymieniona usługa była realizowana na rzecz ……………………….. przez okres od …………. do ………………… w ramach jednej umowy, a przedmiotem świadczenia były dostarczanie posiłków o łącznej wartości ………………………….. zł |  |  | Własne/oddane do dyspozycji\* |

***Uwaga:***

Do wykazu należy załączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie w formie **oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez wykonawcę***.*

\* niepotrzebne skreślić

 …………………………………………………………………………..

 podpisy Wykonawcy lub osób

 uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

**Załącznik 6**

**Wykaz urządzeń i sprzętu**

Dotyczy realizacji zadania: „ **na usługę prowadzenia dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Pacanów w roku 2017 r.” w oparciu o art. 138o ustawy prawo zamówień publicznych**

Nazwa wykonawcy ………………………………………..…………………………………………………………………..

Adres wykonawcy …………………………………………………………..………………………………………………….

Województwo ………………………………………………………………………………………………………………………

Numer Tel./fax. ……………………………………………………………………………………………………………..…….

Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym ………………………………………………………………

Wykaz niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi i urządzeń, jakimi dysponuje Wykonawca lub będzie dysponował – co najmniej jeden środek transportu spełniający wymagania do przewozu żywności.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA URZĄDZENIA (PODAĆ ADRES LOKALU GASTRONOMICZNEGO, OKREŚLIĆ MARKĘ SAMOCHODU I NR REJESTRACYJNY.)** | **Ilość** | **Potencjał techniczny będący w dyspozycji wykonawcy/ oddany do dyspozycji przez inny podmiot** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

....................................................................
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji

**Załącznik 7**

………………………….….

pieczęć firmy miejscowość, data ............................

**WYKAZ USŁUG POLEGAJĄCYCH NA DOSTARCZANIU POSIŁKÓW WYKONANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT – do punktacji**

Data: .................................................

Nazwa Wykonawcy:…………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa usługi** | **Kwota** | **Termin****realizacji** | **Zleceniodawca** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

 …………………………………………………………………………..

 podpisy Wykonawcy lub osób

 uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy