

Ogłoszenie nr 634437-N-2019 z dnia 2019-12-10 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej: PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSILKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSILKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNE KRAJEŃSKIM

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Ośrodek Pomocy Społecznej, krajowy numer identyfikacyjny 92964189000000, ul. ul. Szkolna 8 , 89-400 Sępólno Krajeńskie, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 523 888 450, e-mail dws1@poczta.onet.pl, faks 523 888 451.

Adres strony internetowej (URL): www.ops-sepolno.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Nie

www.ops-sepolno.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

pisemnie (pocztą lub osobiście)

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Adres:

Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Szkolna 8, 89-400 Sępólno Krajeńskie, biuro nr 1

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG

RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNIE KRAJEŃSKIM

Numer referencyjny:

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: ZADANIE 1: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Sępólno Krajeńskie: * Szkoła Podstawowa w Lutowie, * Szkoła Podstawowa w Wałdowie, * Szkoła Podstawowa w Wiśniewie, * Szkoła Podstawowa w Zalesiu, * Szkoła Podstawowa w Zbożu, * Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskiej 2) Posiłki mają być dostarczane każdego dnia (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w szkole i przerw w nauce w szkole), dla wszystkich uczniów zgłoszonych przez Zamawiającego od dnia 7 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020r. 3) Liczba dzieci w szkołach i liczba posiłków, które są dowożone do szkół kształtuje się następująco: Nazwa szkoły Liczba dzieci Szacunkowa liczba posiłków Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskiej 16 1866 Szkoła Podstawowa w Lutowie 5 277 Szkoła Podstawowa w Wałdowie 26 2740 Szkoła Podstawowa w Zalesiu 18 1829 Szkoła Podstawowa w Wiśniewie 2 361 Szkoła Podstawowa w Zbożu 6 614 73 7667 Szacunkowa liczba dni nauki w szkole w roku 2020, w których będą wydawane uczniom posiłki wynosi 181. Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 7667. Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia. O każdorazowej zmianie liczby uczniów korzystających z dożywiania Zamawiający powiadomi Wykonawcę do godz. 12.00 w każdy piątek tygodnia. 4) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, ponieważ w trakcie roku są składane nowe wnioski, jak również osoby rezygnują z dożywiania dzieci. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób objętych dożywianiem w postaci gorących posiłków jednodaniowych. Godziny wydawania posiłków w szkołach przedstawiają się następująco: - Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskiej – 10.00 - Szkoła Podstawowa w Lutowie – 11.35 - Szkoła Podstawowa w Wałdowie – 10.50 - Szkoła Podstawowa w Zalesiu – 10.55 - Szkoła Podstawowa w Wiśniewie – 10.30 od poniedziałku do czwartku, piątek - 9.35 - Szkoła Podstawowa w Zbożu – 10.50 5) Obiady jednodaniowe powinny składać się z: • zupa- 400 g plus wkładka mięsna (w tym kawałek mięsa dla każdego 80g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, kapuśniak na kurczaku, krupnik, barszcz czerwony, żurek (zupy z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce). • danie mięsne z surówką – dwa razy w tygodniu o gramaturze 450 g, składające się z: ziemniaki lub makaron lub ryż- 200g + mięso (wieprzowe lub drobiowe) + surówka – 100 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. • danie

jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 400 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 100 g - raz w tygodniu Zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”. Środki spożywcze należy dobrać w taki sposób, aby od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40%. Jogurt dwa razy w tygodniu, owoc sezonowy 5 razy w tygodniu do posiłków. Wartość kaloryczna każdego posiłku powinna wynosić odpowiednio: - dzieci 7-12 lat –704 kcal; - dzieci 13-16 lat -973 kcal. Przy przygotowaniu posiłków należy wziąć pod uwagę również udział energii z białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Prawidłowo zbilansowany i zaplanowany obiad powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, a udział energii z poszczególnych substancji odżywczych powinien wynosić: - z białka co najmniej 10-14%, przy czym udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka w posiłku; - z węglowodanów 50-65%, w tym cukrów prostych nie więcej niż 10-12%; - z tłuszczu nie większy niż 30-35%. W związku z powyższym należy zapewnić udział białka pochodzenia zwierzęcego również w potrawach jarskich. Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Należy jednak pamiętać, że jeden rodzaj owocu w danym tygodniu może zostać podany maksymalnie dwa razy. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych- termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno- higieniczne. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Posiłek powinien być: a) sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, b) produkty będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie, 6) Posiłki należy przygotować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252). 7) Podstawą do wydania posiłku jest lista imienna uczniów sporządzona przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora OPS w Sępólnie Krajeńskim przyznającej posiłek w szkole. 8) Wykonawca zapewnia transport posiłków na własny koszt, w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę 9) Posiłki muszą być dostarczone do szkół na max. 10 minut przed podaniem posiłków, o którym mowa w punkcie 4. 10) Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej posiłki przewożone w pojemnikach styropianowych (tzw. futuroboksach z wkładem plastikowym) nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż dwie godziny, w przeciwnym wypadku żywność taka nie nadaje się już do spożycia. Temperatura dostarczanych gorących posiłków jednodaniowych do poszczególnych szkół powinna wynosić odpowiednio: - dla zup na gorąco minimum 75°C, - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C, 11) Pojazd musi spełniać wymagania sanitarne do przewozu termosów z żywnością zgodnie z art. 59 ust. 1, art. 61 i art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252) potwierdzone np. decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przez rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w dokumentu. 12) Zapewnienie samochodu, kierowcy, paliwa, ubezpieczenia samochodu należy do obowiązków Wykonawcy usługi. 13) Posiłki należy podawać na talerzach (nie jednorazowego użytku). 14) Zamawiający będzie dokonywał kontroli przygotowanych i wydawanych posiłków bez wcześniejszego zawiadomienia wykonawcy w szkołach pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. Z

przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 15) Wykonawca przechowuje próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16) Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 10 dni żywienia. 17) Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie. 18) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) dostarczania posiłków do szkół. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku. 19) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwudekadowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu. ZADANIE 2: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 2) Osoby świadczące usługi opiekuńcze będą dostarczały posiłki przygotowywane na wynos klientom Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim (zwanego dalej także Ośrodkiem). 3) Wykonawca musi zabezpieczyć obsługę kelnerską. 4) Posiłek należy przygotować dla około 23 klientów Ośrodka dziennie (podana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia). Liczba klientów Szacunkowa liczba posiłków 23 4242 Szacunkowa liczba dni w roku 2020, w których będą wydawane posiłki wynosi 359 Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 4242 Realizacja zadania od 7 stycznia 2020r. do 31 grudnia 2020r. 5) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za wydane posiłki zgodnie z aktualną listą miesięczną zgłoszonych osób przez Ośrodek. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób wymagających pomocy w formie gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego. 6) Zadanie własne o charakterze obowiązkowym jest realizowane na podstawie ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 roku (Dz.U. z 2019r., poz. 1507 z późn. zm.). 7) Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedzielę i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 8) Obiady powinny być wydawane w godzinach między 11.00 a 14.00. 9) W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości przeznaczonej na obiad. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem Ośrodka. 10) Posiłek powinien być: - przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; - zróżnicowany; - sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania; - pokrywać co najmniej połowę dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal; - składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej. 11) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 2 posiłki mięsne. Gramatura jednego gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego nie może być niższa niż: • zupa z wkładką – nie mniej niż 450g; (w tym kawałek mięsa dla każdego 100g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 450 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 150 g - raz w tygodniu ziemniaki gotowane, smażone, puere – nie mniej niż 200g; makaron, ryż, kasza – nie mniej niż 200g; mięso – nie mniej niż 100g; surówka – nie mniej niż 100g; 12) Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Dyrektora. 13) W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na

dziecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z 6-cio dniowym wyprzedzeniem. 14) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania). 15) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe dla osób leżących, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 16) Wykonawca będzie wydawał posiłki na wynos w uzasadnionych przypadkach innych niż opisane w ust. 15 niniejszego paragrafu, po konsultacji z pracownikami tut. Ośrodka w naczyniach jednorazowych (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 17) Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o wszystkich trudnościach i problemach związanych z wydawaniem posiłków. 18) Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy. 19) Lokal przeznaczony na świadczenie przedmiotowych usług powinien umożliwić spożycie posiłków jednorazowo minimum 25 osobom jednocześnie. 20) Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety. 21) Wykonawca winien wykazać, że dysponuje: - salą jadalną na terenie miasta Sępólno Krajeńskie, która jednorazowo pomieści co najmniej 25 osób, posiadającą dostęp do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu (Państwowego Inspektora Sanitarnego) do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji. 22) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. 11.00- 14.00. 23) Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019, poz. 1252). 24) Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie. 25) Zamawiający jest uprawniony do bieżącej niezapowiedzianej kontroli jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i jadalnościami, walorów smakowych i estetyki. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 26) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) wydawanie posiłków. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku.

II.5) Główny kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55524000-9
55300000-3
55320000-9

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie
Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:

II.9) Informacje dodatkowe:

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

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA

SELEKCJI**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, w art. 86 ust. 5, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia (wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 2). Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w : a) pkt 12.2. a, składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert), Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 16.5, zastępuje się je dokumentami zamierzającymi odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:****III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:****III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP****III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)****SEKCJA IV: PROCEDURA****IV.1) OPIS****IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)*

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:****IV.2.2) Kryteria**

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
czas dostawy	40,00
termin płatności faktury	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne**IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1) zaistniały przyczyny niezależne od działania Stron, których przy zachowaniu wszelkich należytych środków nie można uniknąć ani im zapobiec; 2) nastąpi zmiana obowiązującej stawki podatku VAT.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-12-18, godzina: 11:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> język polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) 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

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część 1 Nazwa: Przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy nr: Sępólno Krajeńskie

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Sępólno Krajeńskie: * Szkoła Podstawowa w Lutowie, * Szkoła Podstawowa w Wałdowie, * Szkoła Podstawowa w Wiśniewie, * Szkoła Podstawowa w Zalesiu, * Szkoła Podstawowa w Zbożu, * Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim 2) Posiłki mają być dostarczane każdego dnia (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w szkole i przerw w nauce w szkole), dla wszystkich uczniów zgłoszonych przez Zamawiającego od dnia 7 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020r. 3) Liczba dzieci w szkołach i liczba posiłków, które są dowożone do szkół kształtuje się następująco: Nazwa szkoły Liczba dzieci Szacunkowa liczba posiłków Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim 16 1866 Szkoła Podstawowa w Lutowie 5 277 Szkoła Podstawowa w Wałdowie 26 2740 Szkoła Podstawowa w Zalesiu 18 1829 Szkoła Podstawowa w Wiśniewie 2 361 Szkoła Podstawowa w Zbożu 6 614 73 7667 Szacunkowa liczba dni nauki szkole w roku 2020, w których będą wydawane uczniom posiłki wynosi 181. Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 7667. Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia. O każdorazowej zmianie liczby uczniów korzystających z dożywiania Zamawiający powiadomi Wykonawcę do godz. 12.00 w każdy piątek tygodnia. 4) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, ponieważ w trakcie roku są składane nowe wnioski, jak również osoby rezygnują z dożywiania dzieci. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje

koszty za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób objętych dożywianiem w postaci gorących posiłków jednodaniowych. Godziny wydawania posiłków w szkołach przedstawiają się następująco: - Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim – 10.00 - Szkoła Podstawowa w Lutowie – 11.35 - Szkoła Podstawowa w Wałdowie – 10.50 - Szkoła Podstawowa w Zalesiu – 10.55 - Szkoła Podstawowa w Wiśniewie – 10.30 od poniedziałku do czwartku, piątek - 9.35 - Szkoła Podstawowa w Zbożu – 10.50

5) Obiady jednodaniowe powinny składać się z:

- zupa- 400 g plus wkładka mięsna (w tym kawałek mięsa dla każdego 80g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu
- Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, kapuśniak na kurczaku, krupnik, barszcz czerwony, żurek (zupy z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce).
- danie mięsne z surówką – dwa razy w tygodniu o gramaturze 450 g, składające się z: ziemniaki lub makaron lub ryż- 200g + mięso (wieprzowe lub drobiowe) + surówka – 100 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.
- danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 400 g - raz w tygodniu
- danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 100 g - raz w tygodniu

Zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”. Środki spożywcze należy dobrać w taki sposób, aby od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Jogurt dwa razy w tygodniu, owoc sezonowy 5 razy w tygodniu do posiłków. Wartość kaloryczna każdego posiłku powinna wynosić odpowiednio: - dzieci 7-12 lat –704 kcal; - dzieci 13-16 lat -973 kcal. Przy przygotowaniu posiłków należy wziąć pod uwagę również udział energii z białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Prawidłowo zbilansowany i zaplanowany obiad powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, a udział energii z poszczególnych substancji odżywczych powinien wynosić: - z białka co najmniej 10-14%, przy czym udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka w posiłku; - z węglowodanów 50-65%, w tym cukrów prostych nie więcej niż 10-12%; - z tłuszczu nie większy niż 30-35%. W związku z powyższym należy zapewnić udział białka pochodzenia zwierzęcego również w potrawach jarskich. Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Należy jednak pamiętać, że jeden rodzaj owocu w danym tygodniu może zostać podany maksymalnie dwa razy. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych- termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno- higieniczne. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywnienia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Posiłek powinien być: a) sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, b) produkty będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie, 6) Posiłki należy przygotować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252). 7) Podstawą do wydania posiłku jest lista imienna uczniów sporządzona przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora OPS w Sępólnie Krajeńskim przyznającej posiłek w szkole. 8) Wykonawca zapewnia transport posiłków na własny koszt, w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę 9) Posiłki muszą być dostarczone do szkół na max. 10 minut przed podaniem posiłków, o którym mowa w punkcie 4. 10) Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej posiłki przewożone w pojemnikach styropianowych (tzw. futuroboksach z wkładem plastikowym) nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż dwie godziny, w przeciwnym wypadku żywność taka nie nadaje się już do spożycia. Temperatura dostarczanych gorących posiłków

jednodaniowych do poszczególnych szkół powinna wynosić odpowiednio: - dla zup na gorąco minimum 75°C, - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C, 11) Pojazd musi spełniać wymagania sanitarne do przewozu termosów z żywnością zgodnie z art. 59 ust. 1, art. 61 i art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252) potwierdzone np. decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przez rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w dokumentu. 12) Zapewnienie samochodu, kierowcy, paliwa, ubezpieczenia samochodu należy do obowiązków Wykonawcy usługi. 13) Posiłki należy podawać na talerzach (nie jednorazowego użytku). 14) Zamawiający będzie dokonywał kontroli przygotowanych i wydawanych posiłków bez wcześniejszego zawiadomienia wykonawcy w szkołach pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 15) Wykonawca przechowuje próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16) Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 10 dni żywienia. 17) Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie. 18) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) dostarczania posiłków do szkół. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku. 19) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwudekadowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55523100-3, 55524000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-07

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
czas dostawy	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego
Część
2 Nazwa: posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta
nr: Sępólno Krajeńskie

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 2) Osoby świadczące usługi opiekuńcze będą dostarczały posiłki przygotowywane na wynos klientom Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim (zwanego dalej także Ośrodkiem). 3) Wykonawca musi zabezpieczyć obsługę kelnerską. 4) Posiłek należy przygotować dla około 23 klientów Ośrodka dziennie (podana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia). Liczba klientów Szacunkowa liczba posiłków 23 4242 Szacunkowa liczba dni w roku 2020, w których będą wydawane posiłki wynosi 359 Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 4242 Realizacja zadania od 7 stycznia 2020r. do 31 grudnia 2020r. 5) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za wydane posiłki zgodnie z aktualną listą miesięczną zgłoszonych osób przez Ośrodek. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób wymagających pomocy w formie gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego. 6) Zadanie własne o charakterze obowiązkowym jest realizowane na podstawie ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 roku (Dz.U. z 2019r., poz. 1507 z późn. zm.). 7) Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedziele i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 8) obiady powinny być wydawane w godzinach między 11.00 a 14.00. 9) W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości przeznaczonej na obiad. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem Ośrodka. 10) Posiłek powinien być: - przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; - zróżnicowany; - sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania; - pokrywać co najmniej połowę dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal; - składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej. 11) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 2 posiłki mięsne. Gramatura jednego gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego nie może być niższa niż: • zupa z wkladką – nie mniej niż 450g; (w tym kawałek mięsa dla każdego 100g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 450 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 150 g - raz w tygodniu ziemniaki gotowane, smażone, puere – nie mniej niż 200g; makaron, ryż, kasza – nie mniej niż 200g; mięso – nie mniej niż 100g; surówka – nie mniej niż 100g; 12) Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Dyrektora. 13) W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na diecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z 6-cio dniowym wyprzedzeniem. 14) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania). 15) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe dla osób leżących, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 16) Wykonawca będzie wydawał posiłki na wynos w uzasadnionych przypadkach innych niż opisane w ust. 15 niniejszego paragrafu, po konsultacji z pracownikami tutaj. Ośrodka w naczyniach jednorazowych (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 17) Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o wszystkich trudnościach i problemach związanych z wydawaniem posiłków. 18) Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy. 19) Lokal przeznaczony na świadczenie przedmiotowych usług powinien umożliwić spożycie posiłków jednorazowo minimum 25 osobom jednocześnie. 20) Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety. 21) Wykonawca winien wykazać, że

dysponuje: - salą jadalną na terenie miasta Sępólno Krajeńskie, która jednorazowo pomieści co najmniej 25 osób, posiadającą dostęp do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu (Państwowego Inspektora Sanitarnego) do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji. 22) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. 11.00- 14.00. 23) Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019, poz. 1252). 24) Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie. 25) Zamawiający jest uprawniony do bieżącej niezapowiedzianej kontroli jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisem, walorów smakowych i estetyki. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 26) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) wydawanie posiłków. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3, 55320000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-07

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
termin płatności faktury	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: