

ZP.271.3.3.01.2016

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE KTÓRYCH  
WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI  
750 000 EURO**

**NAZWA ZAMÓWIENIA:**

**USŁUGA DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DO SZKÓŁ NA TERENIE GMINY  
PŁOŚNICA W ROKU 2017**

**1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Gmina Płońska,

13-206 Płońska, ul. Dworcowa 52

**2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienie prowadzone w procedurze uproszczonej dla zamówień na usługi społeczne, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 750 000 euro na podstawie **art. 138 o** ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2160 ze zm.), zwana dalej w treści niniejszego ogłoszenia PZP.

**3. NR REFERENCYJNY ZAMÓWIENIA: ZP.271.3.3.01.2016**

**4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zamówienie w zakresie szczegółowym polega na dostarczeniu uprzednio przygotowanych gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków:

1) uczniom szkół na terenie Gminy Płońska tj.

- a) Szkoły Podstawowej w Płońnicy,
- b) Szkoły Podstawowej w Niechłoninie,
- c) Szkoły Podstawowej w Gródkach,
- d) Szkoły Podstawowej w Wielkim Łęcku,
- e) Gimnazjum w Gródkach,
- f) Zespołu Szkół w Gródkach,

2) dzieciom w wieku 3-5 lat uczęszczającym do Punktów Przedszkolnych prowadzonych przy szkołach podstawowych na terenie Gminy Płońska tj.

- a) Punkt Przedszkolny w Płońnicy,
- b) Punkt Przedszkolny w Skurpiu,
- c) Punkt Przedszkolny w Gródkach,
- d) Punkt Przedszkolny w Niechłoninie,

e) Punkt Przedszkolny w Wielkim Łęcku

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych- uszczegółowienie opisu przedmiotu zamówienia zamieszcza w pkt 3 opis części zamówienia.

## **KOD CPV**

### **55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół**

#### **5. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:**

Zamawiający dopuszcza w niniejszym postępowaniu składanie ofert częściowych na jedną z wybranych części lub na wszystkie części. Zamawiający nie określa limitu ilości części na jakie może składać ofertę Wykonawca:

CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

#### **1. CZĘŚĆ 1 - usługa dostarczania posiłków do szkół na terenie Gminy Płońnica**

1.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części 1:

1) Dostarczanie uprzednio przygotowanych posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców oraz wydawanie posiłków (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców w dniu wydawania posiłków) do następujących szkół:

- a. Szkoła Podstawowa w Płońnicy
- b. Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku
- c. Szkoła Podstawowa w Niechłoninie
- d. Szkoła Podstawowa w Gródkach
- e. Gimnazjum w Gródkach
- f. Zespół Szkół w Gródkach

2) Zakres zamówienia:

a. częstotliwość realizacji: posiłki dowożone będą w dni nauki szkolnej codziennie do każdej ze szkół, przewidywana ilość dni nauki szkolnej w okresie realizacji zamówienia (zgodnie z kalendarzem Ministerstwa Edukacji Narodowej): 182 dni;

b. ilość dożywianych uczniów: około 155 uczniów

3) Rodzaj posiłków: Posiłki winny mieć formę obiadową:

a. drugie danie przygotowane zgodnie z poniższymi wymogami:

- przynajmniej 3 razy w tygodniu – danie mięsne wraz ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- przynajmniej 1 raz w tygodniu – ryba wraz z ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,

- sporadycznie, nie częściej niż raz na tydzień dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krostki lub inne dania bezmięsne + napój,

b. zupa przygotowywana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem lub mąką, sporadycznie zasmażką.

4) Wymagania dotyczące przygotowania posiłków: Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej dostosowanej do wieku uczniów, zgodnej z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

5) Wymagania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków:

a. posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę do każdej szkoły określonej w przedmiocie zamówienia zgodnie z ilościami i w godzinach ustalonych z Dyrektorami poszczególnych szkół.

b. posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno - Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania w momencie jego wydania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

c. posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych w miejscach wskazanych przez dyrektorów szkół.

d. wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej

e. wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

6) Odstępstwa od zakresu zamówienia:

a. planowana liczba dożywianych uczniów - 155 jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu i zwiększeniu. Zamówienie realizowane będzie w oparciu o faktyczną liczbę uczniów korzystających z dożywiania;

b. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju i formy dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia górnej granicy wynagrodzenia Wykonawcy, określonej w ofercie;

c. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przygotowania i dostarczania posiłków w dni inne niż dni nauki szkolnej, w zależności od zaistniałych potrzeb.

7) Wymogi stosowania określonych przepisów prawnych związanych ze specyfiką zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować, dostarczyć i wydać posiłki z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz w zgodzie z obowiązującymi standardami i regulacjami prawnymi w tym zakresie, w szczególności z:

- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016., poz.1154)
- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz. 594 ze zm.),
- ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2015r., poz.1412 ze zm.),
- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

## **2. CZĘŚĆ 2 - usługa dostarczania posiłków do Punktów Przedszkolnych na terenie Gminy Płońnica**

2.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części 2:

1) Dostarczanie uprzednio przygotowanych posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców oraz wydawanie posiłków (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców w dniu wydawania posiłków) do punktów przedszkolnych

- a. Punkt Przedszkolny w Płońnicy
- b. Punkt Przedszkolny w Skurpiu
- c. Punkt Przedszkolny w Wielkim Łęcku
- d. Punkt Przedszkolny w Niechłonie
- e. Punkt Przedszkolny w Gródkach

2) Zakres zamówienia:

a. częstotliwość realizacji: posiłki dowożone będą w dni nauki szkolnej codziennie do każdej ze szkół, przewidywana ilość dni nauki szkolnej w okresie realizacji zamówienia (zgodnie z kalendarzem Ministerstwa Edukacji Narodowej): 182 dni;

b. ilość dożywianych dzieci w wieku 3-5 lat : około 86 dzieci

Rodzaj posiłków: Posiłki winny mieć formę obiadową:

c. drugie danie przygotowane zgodnie z poniższymi wymogami:

- przynajmniej 3 razy w tygodniu – danie mięsne wraz ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- przynajmniej 1 raz w tygodniu – ryba wraz z ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- sporadycznie, nie częściej niż raz na tydzień dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne dania bezmięsne + napój,

d. zupa przygotowywana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem lub mąką, sporadycznie zasmażką.

5) Wymagania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków:

a. posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę do każdej szkoły określonej w przedmiocie zamówienia zgodnie z ilościami i w godzinach ustalonych z Dyrektorami poszczególnych szkół.

b. posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno - Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania w momencie jego wydania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

c. posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych w miejscach wskazanych przez dyrektorów szkół.

d. wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej

e. wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

6) Odstępstwa od zakresu zamówienia:

a. planowana liczba dożywianych uczniów - 155 jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu i zwiększeniu. Zamówienie realizowane będzie w oparciu o faktyczną liczbę uczniów korzystających z dożywiania;

b. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju i formy dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia górnej granicy wynagrodzenia Wykonawcy, określonej w ofercie.

c. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przygotowania i dostarczania posiłków w dni inne niż dni nauki szkolnej, w zależności od zaistniałych potrzeb.

7) Wymogi stosowania określonych przepisów prawnych związanych ze specyfiką zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest przygotować, dostarczyć i wydać posiłki z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz w zgodzie z obowiązującymi standardami i regulacjami prawnymi w tym zakresie, w szczególności z:

- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016., poz.1154)
- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz. 594 ze zm.),
- ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2015r., poz.1412 ze zm.), rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545)

## 5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

5.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy:

1) posiadający następujące zezwolenia:

- Aktualne zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia;

2) dysponujący minimum 1 samochodem dopuszczonym przez państwowego inspektora sanitarnego do przewozu żywności,

3) dysponujący minimum 1 osobą do wydawania posiłków posiadającą aktualną książeczkę zdrowia oraz przeszkoloną w zakresie zasad dobrej praktyki higienicznej,

Warunki określone w niniejszym punkcie dotyczą wykonawców składających ofertę na każdą część zamówienia.

Złożenie dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału obowiązywać będą Wykonawcę, którego oferta została oceniona w danej części jako najkorzystniejsza **Wykonawca złoży je na wezwanie zamawiającego po otwarciu ofert.** Wykonawca będzie zobowiązany do złożenia:

1. Decyzji Państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności=

2. Decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód, którym dostarczane będą posiłki ;

3. Wykaz pojazdów do realizacji zamówienia

4. Wykaz osób do realizacji zamówienia.

## 6. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1) Zamówienie na Część 1 realizowane będzie w okresie 02.01.2017 r. do 31.12.2017, posiłki dostarczane będą do:

a. Szkoła Podstawowa w Płońnicy, 13-206 Płońnica ul. Lipowa 5

b. Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku, 13-230 Lidzbark, Wielki Łęck 92

c. Szkoła Podstawowa w Niechłoninie, 13-206 Płońnica Niechłonin 92

d. Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońnica, Gródki 51A

e. Gimnazjum w Gródkach, 13-206 Płońnica Gródki 39

f. Zespół Szkół w Gródkach, 13-206 Płońnica, Gródki 39

2) Zamówienie na Część 2 realizowane będzie w okresie 02.01.2017 r. do 31.12.2017, posiłki dostarczane będą do:

- a. Punktu Przedszkolnego w Płońnicy: Szkoła Podstawowa w Płońnicy, 13-206 Płońska ul. Lipowa 5
- b. Punktu Przedszkolnego w Skurpiu: 13-206 Płońska, Skurpie
- c. Punktu Przedszkolnego w Wielkim Łęcku: Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku, 13-230 Lidzbark, Wielki Łęck 92
- d. Punktu Przedszkolnego w Niechłoninie: Szkoła Podstawowa w Niechłoninie, 13-206 Płońska Niechłoinin 92
- e. Punktu Przedszkolnego w Gródkach: Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońska, Gródki 51A

## **7. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT I OBLICZENIA CENY.**

- 1) Wykonawca może złożyć na daną część zamówienia tylko jedną ofertę.
- 2) W przypadku składania oferty na obie części Wykonawca określa cenę oddzielnie na każdą część zamówienia.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę ofert i podać ją w formularzu oferty stanowiący Załącznik 1 do niniejszego ogłoszenia. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
- 4) Wykonawca powinien podać cenę za kompleksową realizację przedmiotu zamówienia dla danej części zamówienia. Cena obejmować będzie wyrażoną w jednostkach pieniężnych i podlegającą zapłacie przez zamawiającego wartość wszystkich zobowiązań Wykonawcy związanych z wykonaniem zamówienia oraz podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami w okresie realizacji zamówienia.
- 5) Cena podana w ofercie jest ceną stałą w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia i nie może podlegać jakimkolwiek zmianom z jakiegokolwiek powodu.
- 6) Wykonawca składa ofertę na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zamówienia.

## **9. KRYTERIA OCENY OFERT:**

**CENA - 80%**

**Ilość punktów za kryterium cena zostanie przyznane wg wzoru**

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{ob}} * 80$$



Gdzie:

C – ilość punktów oferty

$C_{\min}$  – najniższa cena brutto oferty spośród ofert nie odrzuconych (najtańsza) złożonych na daną część zamówienia

$C_{ob}$  – cena brutto oferty badanej dla danej części zamówienia

80 – maksymalna ilość punktów jaką można uzyskać za kryterium cena

### **ODLEGŁOŚĆ DOWOZU POSIŁKÓW OD MIEJSCA PRZYGOTOWANIA DO MIEJSCA WYDAWANIA NAJBARDZIEJ ODDALONEGO- 20%**

Wykonawca w tym kryterium otrzyma następującą punktację:

1. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi do 20 km, Wykonawca otrzyma 20 pkt;
2. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 20 km do 50 km, Wykonawca otrzyma 10 pkt;
3. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 50 km, Wykonawca otrzyma 0 pkt;

### **10. TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Oferty należy składać w terminie: 28.12.2016 r. do godziny 12<sup>00</sup> w zamkniętej kopercie zaadresowanym: Urząd Gminy w Płońnicy ul. Dworcowa 5, 2 13-206 Płońnica dopiskiem:  
**"Oferta na usługę dostarczania posiłków do szkół na terenie gminy Płońnica w roku 2017"**  
*Otwarcie ofert: 28.12.2016 r. o godzinie 12<sup>15</sup>.*

### **11. ISTOTNE WARUNKI POSTANOWIEŃ JAKIE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY.**

Z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zamówienia zostaną zawarte umowy zawierające następujące postanowienia:

- 1) Oznaczenie stron umowy i osób reprezentujących,
- 2) Przedmiot umowy odpowiadający opisowi pkt 4 i 5 niniejszego zamówienia;
- 3) Zasady przekazywania i opracowywania Jadłospisów przez Wykonawcę: Wykonawca dostarczał będzie Jadłospis do każdej ze szkół, opracowany na tydzień;
- 4) Termin i miejsce realizacji,

- 5) Wynagrodzenie wykonawcy zgodnie ze złożoną ofertą,
- 6) Sposób rozliczenia i dokumentowania rozliczeń: Zamawiający przyjmuje miesięczne okresy rozliczenia. Rozliczenia odbywać będą się na podstawie miesięcznych zestawień wydanych posiłków potwierdzonych przez dyrektora danej szkoły.
- 7) Kary umowne: za zwłokę w wykonaniu zamówienia w wysokości 0,1% wynagrodzenia netto miesięcznego Wykonawcy, za każdą godzinę opóźnienia w dostarczeniu posiłków, za niedostarczenie posiłków w danym dniu 10% wynagrodzenia miesięcznego netto, za dostarczenie posiłków zimnych, nieświeżych, lub przygotowanych niezgodnie z zasadami określonymi w przedmiocie zamówienia - 10% wynagrodzenia miesięcznego netto za każdy dzień dostarczenia posiłków;
- 8) Sposób wystawiania faktur rozliczeniowych.

**Sporządził:**

**Zatwierdził:**