

GMINA PŁOŚNICA

pieczęć zamawiającego

Znak sprawy FZiZP.271.8.2023.ZC

Płońska, dnia 14.12.2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Gmina Płońska

2. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków do szkół na terenie Gminy Płońska w roku 2024.
- 2) Zamówienie w zakresie szczegółowym polegać będzie na dostarczaniu uprzednio przygotowanych posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców oraz wydawaniu posiłków uczniom (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców w dniu wydawania posiłków) szkół:
 - a) Szkoły Podstawowej w Płońnicy,
 - b) Szkoły Podstawowej w Niechłonie,
 - c) Szkoły Podstawowej w Gródkach,
 - d) Szkoły Podstawowej w Wielkim Łęku.
- 3) Zakres zamówienia:
 - a) częstotliwość realizacji: posiłki dowożone będą w dni nauki szkolnej do każdej ze szkół, przewidywana ilość dni nauki szkolnej w okresie realizacji zamówienia (zgodnie z kalendarzem Ministerstwa Edukacji Narodowej i Nauki): 183 dni;
 - b) ilość dożywianych uczniów: około 51 uczniów.
- 4) Rodzaj posiłków: posiłki winny mieć formę obiadową i składać się z:
 - a) drugiego dania przygotowanego zgodnie z poniższymi wymogami:
 - przynajmniej 3 razy w tygodniu – danie mięsne wraz z 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 z surówką + napój.
- 5) Wymagania dotyczące przygotowania posiłków:

Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględnił sezonowość. Posiłki muszą być o odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej dostosowanej

do wieku uczniów, zgodnej z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w szczególności:

- posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi,
- nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fast food,
- nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki, mrożone pierogi, inne produkty typu "instant",
- posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym).

6) 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.

7) Odstępstwa od zakresu zamówienia:

- a) planowana liczba dożywianych uczniów - 51 jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Zamówienie realizowane będzie w oparciu o faktyczną liczbą 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;

d) Zamawiający zastrzega sobie:

- możliwość zawieszenia usług dożywiania uczniów w szkołach na terenie Gminy Płońnica w razie zawieszenia zajęć w szkole i wprowadzenia trybu kształcenia na odległość lub
- możliwość przygotowania i dostarczania posiłków w przypadku zawieszenia zajęć w szkole i realizacją nauczania w trybie kształcenia na odległość na wskazany przez Zamawiającego adres zamieszkania wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców.

8) 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;
 - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

9) Wymogi dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę przez Wykonawcę: Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia:

- a) przygotowujących posiłki;
- b) wydających posiłki.

3. Termin realizacji zamówienia: od dnia 02 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r., 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 Niechłonie, 13-206 Płońnica, Niechłone 92;
- d) Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońnica, Gródki 51A.

4. Kryteria oceny oferty:

a) cena – 80 %

Ilość punktów za kryterium cena zostanie przyznane wg wzoru

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{ob}}} \times 80$$

Gdzie:

C – ilość punktów oferty

$C_{\min}$ – najniższa cena brutto oferty spośród ofert nie odrzuconych (najtańsza) w postępowaniu

C_{ob} – cena brutto oferty badanej

80 – maksymalna ilość punktów jaką można uzyskać za kryterium cena

b) odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania
najbardziej oddalonego - 20%

Wykonawca w tym kryterium otrzyma następującą punktację:

- a) Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi do 50 km, Wykonawca otrzyma 20 pkt;
- b) Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 50 km do 80 km, Wykonawca otrzyma 10 pkt;
- c) Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 80 km, Wykonawca otrzyma 0 pkt;

5. Okres gwarancji – nie dotyczy

6. Miejsce i termin złożenia oferty: Urząd Gminy w Płońscy, ofertę należy złożyć do dnia 27 grudnia 2023 r. do godz. 10.00.

7. Miejsce i termin otwarcia ofert: Urząd Gminy w Płońscy, 27 grudnia 2023 r. godz. 10.30.

8. Warunki płatności: Faktura VAT lub rachunek z 14 dniowym terminem płatności od dnia otrzymania faktury lub rachunku przez Zamawiającego.

9. Inne istotne warunki zamówienia:

- 1) Zamawiający odrzuci oferty, których treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- 2) Zamawiający, przed rozstrzygnięciem postępowania, może zwrócić się do Wykonawców o wyjaśnienie lub uzupełnienie treści oferty,
- 3) W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

- a) posiadają aktualne zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia,
- b) dysponujący minimum 1 samochodem dopuszczonym przez państwowego inspektora sanitarnego do przewozu żywności,
- c) dysponujący minimum 1 osobą do wydawania posiłków posiadającą aktualną książeczkę zdrowia oraz przeszkoloną w zakresie zasad dobrej praktyki higienicznej.

Wraz z ofertą wykonawca winien złożyć:

- a) Decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie działalności,
- b) Decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód, którym dostarczane będą posiłki,
- c) Wykaz pojazdów do realizacji zamówienia,
- d) Wykaz osób do realizacji zamówienia.

4) Opis sposobu przygotowania ofert i obliczenia ceny.

- a) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę,
- b) Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty i podać ją w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik do niniejszego zapytania. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku,
- c) Wykonawca powinien podać cenę za kompleksową realizację przedmiotu 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.
- d) Cena podana w ofercie jest ceną stałą w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia i nie może podlegać jakimkolwiek zmianom z jakiegokolwiek powodu.

5) Istotne postanowienia, jakie zostaną wprowadzone do umowy:

Z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zamówienia zostanie zawarta umowa zawierająca następujące postanowienia:

- a) oznaczenie stron umowy i osób reprezentujących - stroną umowy po stronie Zamawiającego będzie Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Płońscy – osoba reprezentująca: Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Płońscy,
- b) przedmiot umowy tożsamy z opisem zawartym w pkt 2 zapytania ofertowego;
- c) zasady przekazywania i opracowywania Jadłospisów przez Wykonawcę: Wykonawca dostarczał będzie Jadłospis do każdej ze szkół, opracowany na tydzień;
- d) termin i miejsce realizacji;
- e) wynagrodzenie wykonawcy zgodnie ze złożoną ofertą;

- f) 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;
- g) kary umowne: za zwłokę w wykonaniu zamówienia w wysokości 0,1% wynagrodzenia netto miesięcznego Wykonawcy (przysługującego w tym miesiącu, w którym zaistniało zdarzenie), za każdą godzinę opóźnienia w dostarczeniu posiłków, za niedostarczenie posiłków w danym dniu 10% (przysługującego w tym miesiącu, w którym zaistniało zdarzenie) 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;
- h) sposób wystawiania faktur rozliczeniowych;
- i) warunki odstąpienia od umowy.

10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Zbigniew Czajkowski – Inspektor ds. pozyskiwania środków unijnych i udzielania zamówień publicznych tel. 23 698 17 61.

11. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „Formularz ofertowy”.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis **„Zapytanie ofertowe na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do szkół na terenie Gminy Płońnica w roku 2024”**.

Ofertę złożyć można osobiście w siedzibie zamawiającego (sekretariat), pocztą, pocztą elektroniczną na adres: urząd@plosnica.pl lub faksem pod nr 23 698 17 60.

Zbigniew Czajkowski

**Inspektor ds. pozyskiwania
środków unijnych i udzielania
zamówień publicznych**

.....
(podpis osoby prowadzącej sprawę)