

ZP.2710.33.2021

Zamawiający:

Gmina Rząśnik

ul. Jesionowa 3

07-205 Rząśnik

tel.: 29 59 29 260

fax: 29 59 29 285

[e-mail: przetargi@zasnik.pl](mailto:przetargi@zasnik.pl)

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamówienie poniżej kwoty 130 000 tys. złotych

Dotyczy: zdania pn. „Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Rząśnik w 2022”.

I. Tryb udzielania zamówienia

Zamawiający prowadzi niniejsze postępowanie w formie zapytania ofertowego na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r. poz. 1129 z późn. zm.) w przypadku udzielenia zamówień, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 złotych netto nie mają zastosowania przepisy ustawy.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z terenu Gminy Rząśnik objętych wsparciem Gminy Rząśnik.
2. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
3. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.
4. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku.
5. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
6. Zamawiający wskaże placówki, do których należy dowieźć posiłki w termosach lub termoportach wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi.
7. Przewidywana liczba posiłków w okresie zamówienia wynosi ok. 5 400 w tym ok. 540 posiłków w miesiącu.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%. Analogicznie może ulec zmianie ilość naczyń i sztućców jednorazowych.
9. Zamawiający zleca usługi związane z przygotowaniem i dostawą ciepłych i pełnowartościowych posiłków obiadowych, skład posiłków na zmianę: - jeden dzień: zupa + pieczywo; drugi dzień: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka dla uczniów do poszczególnych placówek oświatowych na terenie Gminy Rząśnik. Zapotrzebowanie na zupy wynosi około 2 700 szt., na drugie danie 2 700 szt.
10. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych zlokalizowanych w następujących szkołach:
 - 1) Szkoła Podstawowa w Starym Lubielu,
 - 2) Szkoła Podstawowa w Bielinie,
 - 3) Szkoła Podstawowa w Komorowie,

4) Szkoła Podstawowa w Porządziu,

5) Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Dąbrowa,

w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w szkół. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tygodniowych jadłospisów i dostarczenia przed okresem ich realizacji.

W jadłospisie należy uwzględnić skład posiłków na zmianę - jeden dzień: zupa + pieczywo;

drugi dzień: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka i zapewnienia niepowtarzalności potraw w ciągu 10 kolejnych dni.

11. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok 50 km/dziennie.
12. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
13. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków.
14. Osoby, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.
15. Za utylizację zużytych naczyń i sztućców jednorazowych odpowiada Zamawiający.
16. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.
17. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
18. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.
19. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach zajęć szkolnych z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.
20. Zamawiający przekaże daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.
21. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.
22. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
23. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 14 i 23 także w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.

Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.

Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.

Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Rzęśnik oraz dla dzieci kupujących posiłki prywatnie w szkołach.

Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II posiłek, tak aby umożliwić

zamówienie wyłącznie I posiłku lub II posiłku przez osoby prywatnie wykupujące posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 25 000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.

Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy może komisyjnie dokonać wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków:

- 1) Rozliczenia za dostarczone posiłki - zamawiane przez Gminę Rzęśnik będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
- 2) Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
- 3) Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 14 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia.

III. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy wykonać w terminie **od 01/01/2022 r. do 31/12/2022 r.**

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

- 1) Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.
- 2) Wykonawca musi wykazać, że dysponuje lub będzie dysponował potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia tj.:
 - zaplecze kuchenne zapewniające przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek,
 - samochód przystosowany do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku,wg załącznika Nr 5.
- 3) Wykonawca musi wykazać, że dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
 - 3 osób posiadających 2 letnie doświadczenie w pracy w kuchni lub w przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym co najmniej:
 - 1 osobę posiadającą kwalifikacje w zawodzie kucharza,
 - 1 osobę - dietetyka dostępną wykonawcy podczas realizacji zamówienia,wg załącznika Nr 4.
- 4) Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, realizował co najmniej 1 usługę gastronomiczną o podobnym charakterze i złożoności co przedmiot zamówienia tj. polegającą na prowadzeniu stołówki, lub zakładu gastronomicznego, lub przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego o wartości min. 3 000 zł (łącznie) – miesięcznie, wg załącznika Nr 3.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do swojej oferty aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają

wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

V. Opis sposobu przygotowywania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ustanawiają oni pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej i mieć formę pisemną. Jako dodatkowy dokument składają wraz z ofertą oryginał pełnomocnictwa lub notarialnie poświadczony jego odpis. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej, w języku polskim.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
5. Składana oferta wykonania zamówienia musi zawierać wypełniony formularz ofertowy, którego wzór stanowi Załącznik nr 1. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz, zgodnie z postanowieniami aktualnego rejestru sądowego lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, albo przez osobę (osoby) posiadającą stosowne pełnomocnictwo.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oferta musi być podpisana przez pełnomocnika, o którym mowa w pkt 2.

6. Wykonawca składa wraz z ofertą:

- 1) wykaz wykonanych dostaw, potwierdzający spełnianie warunku wiedzy i doświadczenia, opisanego w rozdziale IV, zgodny z wzorem stanowiącym Załącznik nr 3, wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi zostały wykonane należycie (np. referencje).
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do swojej oferty aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - 6) Oświadczenia składane przez Wykonawcę muszą być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz, zgodnie z postanowieniami aktualnego rejestru sądowego lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, albo przez osobę (osoby) posiadającą stosowne pełnomocnictwo, a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – przez ustanowionego przez nich pełnomocnika lub przez Wykonawców, których one dotyczą.
7. Niezależnie od wyniku postępowania, wszystkie koszty związane ze sporządzaniem oferty ponosi Wykonawca.

VI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferta powinna być złożoną na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) wraz załącznikami.
2. Sposób składania ofert: Ofertę można złożyć wyłącznie w formie elektronicznej przez platformę zakupową Gminy Rząśnik, oferty złożone w inny sposób nie będą wzięte pod uwagę. Oferta powinna być złożona na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) wraz z załącznikami. Sposób składania ofert: ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy umieścić na Platformie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/rzasnik>.
3. Termin składania ofert upływa w dniu: **15.11.2021r. do godz. 12⁰⁰**

VII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Obliczając cenę oferty należy uwzględnić wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia.
2. Wykonawca deklarując wolę wykonania zamówienia za cenę podaną w formularzu ofertowym,

akceptuje w całości postanowienia niniejszego zapytania ofertowego wraz z załącznikami, co jest równoznaczne z pozbawieniem się możliwości żądania zapłaty za elementy, które wynikają z tego opisu, a nie zostały uwzględnione przy obliczaniu ceny.

3. Wykonawca określi cenę oferty w złotych polskich (PLN), która stanowić będzie wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (do dwóch miejsc po przecinku).Cena oferty nie podlega waloryzacji.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną oferty podaną w zapisie liczbowym i słownie, Zamawiający uzna za właściwą cenę podaną słownie.

VIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o kryterium:
 - cena - 60%
 - miejsce przygotowania posiłków- 40%
2. Liczba punktów w kryterium cena zostanie obliczona na podstawie:

$$\text{liczba punktów badanej oferty} = \frac{\text{cena oferty najniższej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60$$

3. Liczba punktów w kryterium miejsce przygotowania posiłków będzie przyznawana w następujący sposób:
 - w odległości do 25 km od siedziby Gminy Rząśnik - 40 pkt
 - w odległości powyżej 25 km od siedziby Gminy Rząśnik - 0 pkt
4. Punkty przyznane dla każdej z ofert wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierające punktację przyznaną ofertom w poszczególnych kryteriach oraz łączną punktację, zostaną zamieszczone w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz na druku protokołu z postępowania.

IX. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone.
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu zawarcia umowy.

X. Postanowienia końcowe

1. Niniejsze zapytanie oraz określone w nim warunki jego wykonania mogą być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.
2. Zamawiający zawrze niezwłocznie umowę na realizację zamówienia z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
3. Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji przez Wykonawcę na wykonane roboty, na okres min. 24 miesięcy od daty protokołarnego odbioru robót.
4. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od dnia terminu do składania ofert.

5. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r. poz. 1129 z późn. zm.).

Zamawiający może unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyny bądź zakończyć postępowanie bez wyboru oferty. Na czynność Zamawiającego nie przysługuje odwołanie.

XI. Załączniki do zapytania ofertowego

Załącznik Nr 1 Formularz oferty

Załącznik Nr 2 Formularz cenowy

Załącznik Nr 3 Wykaz wykonywanych usług

Załącznik Nr 4 Wykaz osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia

Załącznik Nr 5 Wykaz potencjału technicznego

Załącznik Nr 6 Wzór umowy

.

Zatwierdzam, dnia 4 listopada 2021 r.

.....