

Rudnik, dnia 08.12.2022 r.

Znak sprawy: GZO.2.26.2.2022

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zapytania ofertowego jest „**Przygotowywanie oraz dostarczanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rudniku i Szkoły Podstawowej im. Władysława Kwiecińskiego „Lubicza” w Płonce**”

### 1. Zamawiający:

Gmina Rudnik

Rudnik 71, 22-330 Rudnik

NIP 5641751719, REGON 950371710

tel./fax: (84) 684-11-23

e-mail: [urząd@rudnik.gmina.pl](mailto:urząd@rudnik.gmina.pl)

### 2. Opis przedmiotu zapytania

1. Przedmiotem zamówienia jest **Przygotowywanie oraz dostarczanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rudniku i Szkoły Podstawowej im. Władysława Kwiecińskiego „Lubicza” w Płonce**. Przewidywana liczba posiłków w szkołach wynosi 90 dziennie we wszystkie dni nauki szkolnej, tj.: od 02.01.2023 roku do 22.06.2023 roku oraz od 05.09.2023 do 22.12.2023 roku z uwzględnieniem przerw w nauce, tj. przyjmuje się 178 dni; razem 16020 posiłków.
2. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane, zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 02.01.2023 r. do 22.06.2023 r. oraz od 05.09.2023 r. do 22.12.2023 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – do godziny 10:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się w inny dzień i o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania tygodniowego jadłospisu, z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz.2132), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy - Rozporządzenie 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.

7. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

8. Posiłki będą dostarczane naprzemiennie, tj. zupa z wkładką i pieczywem, w następnym dniu: danie mięsne/rybne z ziemniakami/kaszą/ryżem, surówką i napojem/kompotem lub danie jarzkie/półmięsne z napojem/kompotem.

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- a) jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie,
- b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym/rybnym, a jeden raz: danie jarzkie/półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu),
- c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; mięso powinno być miękkie,
- e) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- f) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,
- g) ważna jest estetyka potraw i posiłków,
- h) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowanie posiłków na bazie półproduktów,
- i) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez Zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP lub równoważnymi.

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
15. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane, tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
16. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
17. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówek szkolnych.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
20. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.

### **Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą kodów CPV:**

- 1) 55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych,
- 2) 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół.

### **3. Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 02.01.2023 r. do 22.06.2023 r. oraz 05.09.2023 r. do 22.12.2023 r.

### **4. Wymagane dokumenty**

- a) Formularz ofertowy – Załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania;
- b) Klauzula informacyjna RODO – Załącznik Nr 3 do niniejszego zapytania;
- c) Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu klauzul społecznych – Załącznik Nr 4 do niniejszego zapytania;
- d) Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia – Załącznik Nr 5 do niniejszego zapytania.

## **5. Opis sposobu przygotowania oferty**

- a) Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
- b) Wykonawca składa ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania.
- c) Ofertę pod rygorem nieważności składa się w formie pisemnej w języku polskim.
- d) Cena wynikająca z oferty winna obejmować wszelkie koszty oraz być podana w kwotach netto i brutto podanych do dwóch miejsc po przecinku, wyrażonych cyfrowo i słownie w złotych polskich z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

## **6. Miejsce i termin składania ofert**

### **1. Miejsce i termin składania ofert:**

Miejsce:

Urząd Gminy Rudnik ( sekretariat pokój nr 3 )

Rudnik 71

22- 330 Rudnik

Termin: do dnia 19 grudnia 2022 r., do godz. 12:00

Oferty złożone po terminie będą zwrócone niezwłocznie Wykonawcom.

### **2. Miejsce i termin otwarcia ofert:**

Miejsce:

Urząd Gminy Rudnik

Rudnik 71

22- 330 Rudnik

(sala posiedzeń)

Termin: dnia 19 grudnia 2022 r., godz. 12:15

### **3. Otwarcie ofert**

1. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Podczas otwarcia ofert podane zostaną następujące informacje: nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oferty.

Oferta powinna być przesłana do dnia 19 grudnia 2022 roku do godz. 12.00 za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [urząd@rudnik.gmina.pl](mailto:urząd@rudnik.gmina.pl), listownie, bądź złożona osobiście w siedzibie Zamawiającego, adres: Urząd Gminy Rudnik, Rudnik 71, 22-330 Rudnik, z dopiskiem: „Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn. Przygotowywanie oraz dostarczanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rudniku i Szkoły Podstawowej im. Władysława Kwiecińskiego „Lubicza” w Płonce”.

W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do sekretariatu Urzędu Gminy Rudnik.

## **7. Ocena ofert**

1. Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt.

(100%=100pkt.). Zamawiający dokona oceny złożonych w terminie ofert, które spełnią wymagania formalne, na podstawie następującego zestawu kryteriów oceny:

Lp.	Kryterium	Liczba punktów
1	Cena	70
2	Aspekt społeczny	20
3	Odległość	10
Łącznie		100

**1) Cena – max. 70 pkt.**

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena brutto oferty najniższej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt.}$$

**2) Aspekt społeczny – max. 20 pkt.**

W kryterium 2. aspekt społeczny 20 punktów otrzyma Wykonawca, który spełnienia definicję podmiotu ekonomii społecznej (PES), na podstawie oświadczenia zawartego w Załączniku nr 4 do zamówienia. Za niespełnienie kryterium Wykonawca otrzymuje 0 pkt.

**a) Spełnienie definicji podmiotu ekonomii społecznej (PES) przez Wykonawcę :**

a) Przedsiębiorstwo społeczne, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2085, z późn. zm.);

b) podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym w:

- centrum integracji społecznej i klubie integracji społecznej;
- zakładzie aktywizacji zawodowej i warsztacie terapii zajęciowej, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2021 r. poz. 573, z późn. zm.);

c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1327, z późn. zm.), lub spółka non-profit, o której mowa z art. 3 ust. 3 pkt 4 tej ustawy, o ile udział sektora publicznego w tej spółce nie wynosi więcej niż 50%;

d) spółdzielnia, której celem jest zatrudnienie, tj. spółdzielnia pracy lub spółdzielnia inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. - Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2021 r. poz. 648, z późn. zm.).

**3) Odległość – max. 10 pkt.**

Ocenie będzie podlegała odległość w kilometrach od miejsca, gdzie będą przygotowywane posiłki do miejsca dostarczania posiłków. Wykonawca w Formularzu ofertowym jest zobowiązany wskazać miejsce przygotowywania posiłków, tj. adres, miejscowość, ulicę, numer lokalu czy posesji.

Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google maps. Za kryterium 3. Odległość – Wykonawca otrzyma następującą punktację :

- a) do 5 km – 10 pkt.

- b) powyżej 5 km – 20 km – 5 pkt.
- c) powyżej 20 km – 0 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu punktów otrzymanych w poszczególnych kryteriach oceny. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

Zamawiający nie będzie oceniał oferty jeżeli:

- jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania,
- zostanie złożona po terminie składania ofert,
- będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

#### **8. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów za pośrednictwem strony internetowej, poczty e-mail, telefonicznie lub faxem.

#### **9. Dodatkowe informacje**

- a) Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 poz. 1710, z późn. zm.);
- b) złożenie zapytania nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia;
- c) zamówienie następować będzie do wysokości środków finansowych przeznaczonych na ten cel w budżecie Gminy Rudnik;
- d) Dodatkowych informacji dotyczących niniejszego zapytania ofertowego udziela:  
Dariusz Zajęc, tel. 84 6841121, e-mail: [gzo@rudnik.gmina.pl](mailto:gzo@rudnik.gmina.pl)

#### **Załączniki:**

Załącznik Nr 1	Formularz ofertowy
Załącznik Nr 2	Wzór umowy
Załącznik Nr 3	Klauzula informacyjna RODO
Załącznik Nr 4	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu klauzul społecznych
Załącznik Nr 5	Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia

**WÓJT**  
  
mgr inż. Paweł Kucharczyk

**GMINA RUDNIK**  
Rudnik 71, 22-330 Rudnik  
woj. lubelskie, pow. krasnostawski  
NIP 5641751719, REGON 950371710