Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków do stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ogrodniczkach w roku szkolnym 2022/2023

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Ogrodniczkach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 200383756

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Zagórna 7

1.5.2.) Miejscowość: Supraśl

1.5.3.) Kod pocztowy: 16-030

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL841 - Białostocki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp_ogrodniczki@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.spogrodniczki.com

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://suprasl.logintrade.net/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków do stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ogrodniczkach w roku szkolnym 2022/2023

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4139d84e-dfe4-11ec-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00200202

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-06-08

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00175759/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków do stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ogrodniczkach w roku szkolnym 2022/2023

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00184383/01

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZSP.260.1.2022

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostawie obiadów oraz śniadań i podwieczorków w każdy dzień roboczy placówki (Zamawiającego) z wyłączeniem ferii zimowych, świątecznych i dni wolnych od nauki w szkole i przedszkolu w ilości około 200 obiadów tj. 125 obiadów - szkoła, 75 obiadów - przedszkole, dodatkowo maksymalnie 75 śniadań i podwieczorków dziennie. Łączna przewidywana liczba posiłków (obiadów) – 200 x liczba dni w okresie trwania umowy bez okresów w/w, tj. 125 obiadów x 175 dni żywieniowych = 21 875 obiadów (szkoła), 75 obiadów x 230 dni żywieniowych = 17 250 (przedszkole). Dodatkowo łączna przewidywana liczba śniadań i podwieczorków- 75 x liczba dni w okresie trwania umowy bez okresów w/w, tj. maksymalnie 75 x 230 dni żywieniowych = 17 250 posiłków.
3. Zamawiający przekaże Wykonawcy, po podpisaniu umowy, harmonogram roku szkolnego.
4. Opis przedmiotu zamówienia zgodnie z Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV):
a) 55524000-9 – usługi dostawy posiłków do szkół,
b) 55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,
c) 55321000-6 – usługi przygotowania posiłków.
5. Zamawiający zastrzega, iż liczba posiłków podana wyżej jest liczbą aktualną na dzień ogłoszenia o zamówieniu publicznym i w trakcie roku szkolnego może ulegać zmianie – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość dostarczanych posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności od faktycznej ilości osób.
6. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Ogrodniczkach, ul. Zagórna 7, gorącego posiłku: obiadu składającego się z trzech dań, tj. zupy plus pieczywo, drugiego dania, trzecie – kompot, owoc
lub drożdżówka/ciastko, oraz śniadań i podwieczorków w okresie od 05.09.2022 r. do 22.06.2023 r.(szkoła), od 01.09.2022 r. do 31.08.2023 r. (przedszkole) z wyłączeniem przerwy wakacyjnej trwającej od 01.07.2023 r. do 31.07.2023 r.
7. Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
9. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat.
10. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania, a Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu jakiekolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
11. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów, śniadań i podwieczorków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16.00 dnia poprzedzającego realizację zamówienia. Zgłoszenie będzie dokonywane poprzez wiadomość e-mail przez osobę upoważnioną.
12. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od dnia 01 września 2022 r. (przedszkole) i od dnia 05 września 2022 r. (szkoła), w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć obiady i podwieczorki do stołówki szkolnej Zamawiającego zgodnie z zamówieniem do godz. 1030 danego dnia, a śniadanie do godz. 7 45.
13. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
14. Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także dzieci z dietami pokarmowymi np. bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską itp.
15. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze składanymi Zamawiającemu i zaakceptowanymi przez Zamawiającego jadłospisami obejmującymi kolejne miesiące kalendarzowe.
16. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać, cyklicznie co miesiąc, projekt miesięcznego jadłospisu na co najmniej 7 dni roboczych przed dniem jego wprowadzenia. Jadłospis powinien zawierać podanie gramatury poszczególnych dań.
17. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt 16 powyżej, Zamawiający, w terminie 3 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz dostarczenia poprawionego jadłospisu w terminie

określonym przez Zamawiającego.
18. W przypadku, gdy w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w pkt 17 zdanie 2 powyżej, Wykonawca nie przedłoży jadłospisu lub przedłoży jadłospis niepoprawiony lub niepoprawiony zgodnie z uwagami Zamawiającego, Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo do odstąpienia od umowy zawartej z Wykonawcą.
19. Uzgodniony i zaakceptowany przez Zamawiającego jadłospis Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu w terminie do 3 dni przed jego wprowadzeniem.
20. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby Zamawiającego przez pracownika przywożącego posiłki.
21. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
Obiad:
1) pierwsze danie – zupa wraz z oddzielnie podawanym chlebem,
2) drugie danie:
a) winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, a jeden dzień może to być danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami lub jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.,
b) do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron,
c) wyklucza się podawanie następujących dań: wątróbka, kaszanka, parówki, jajka gotowane, śledź;
3) trzecie danie – kompot, woda z cytryną, herbata ziołowa: miętowa, rumiankowa
deser: minimum raz w tygodniu, naprzemiennie owoc, jogurt owocowy, sok, mus owocowy, mus owocowo-warzywny;
Śniadanie:
- zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne (pojemność 250 ml), kanapki: z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego nie mniej niż 40g (bułka lub chleb) z dodatkiem masła nie mniej niż 5g, wędliny nie mniej niż 20g, sera żółtego 20g, sera białego nie mniej niż 30g, jajka gotowanego nie mniej niż 50 g, pasty rybne 50 g, past mięsnych lub/i warzywnych nie mniej niż 30 g, pasty jajecznej ze szczypiorkiem 50 g, dżemu 20 g, miodu pszczelego naturalnego nie mniej niż 15 g, twarożek biały z rzodkiewką 50 g, warzywa nie mniej niż 20 g, jajecznica na maśle 50 g, świeży owoc/warzywo. Herbatka owocowo-ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa, sok naturalny, nie mniej niż 200 ml.
Podwieczorek (trzy produkty):
- świeży owoc, warzywo, ciasto własnego wyrobu, ryż z owocami 150 g, kisiel 250 ml, budyń 250 ml, galaretka nie mniej niż 150 g, sałatka warzywna/owocowa 250 ml, ciasteczka pełnoziarniste 50 g, koktajle 100 ml , jabłka w cieście naleśnikowym 80 g, gofry nie mniej niż 50 g, , ciasteczka maślane 50 g, babeczki 60 g, racuchy, jogurt 150 g, serek waniliowy 150 g, naleśniki 120 g, chałka drożdżowa 40 g, makaron z musem owocowym 100/50 g, flipsy kukurydziane 20 g, biszkopty 50 g, bułeczka z serem białym 50 g, bułeczka orkiszowa 30 g, kanapki, wafle lekkie 30 g, wafle ryżowe 20 g, twarożek śmietankowy ze szczypiorem 50 g, bułeczka mleczno-maślana 50 g, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna niegazowana, sok owocowy, kawa zbożowa na mleku, kompot, mleko, kakao 250 ml/dziecko.
22. Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.
23. Wyklucza się możliwość wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM) np.: parówki, mortadele.
24. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
1) drugie danie: gramatura łączna min. 350 g,
2) zupa: ilość łączna minimum 250 ml plus pieczywo minimum ok. 30g;
3) kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko: ilość minimum 200 ml / 1 sztuka;
25. Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:
1) sztuka mięsa lub ryby – 100 g;
2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 130 g;
3) surówki lub jarzyny – 120 g;
4) pierogi, naleśniki, krokiety itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.
26. Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert).
27. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
28. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
29. Do przygotowania posiłku wymagane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
niezgodność SWZ z ogłoszeniem o zamówieniu

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3