Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi gotowania, przygotowywania i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: PRZEDSZKOLE MIEJSKIE IM. JACKA I AGATKI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 220509437

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Jacka i Agatki 5

1.5.2.) Miejscowość: Człuchów

1.5.3.) Kod pocztowy: 77-300

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL637 - Chojnicki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przedszkole@op.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: jacekiagatka.eu

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-5802aa3c-e7d6-11ec-9a86-f6f4c648a056

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

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Usługi gotowania, przygotowywania i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-5802aa3c-e7d6-11ec-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00281306

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-07-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00173671/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie wraz z wynajęciem pomieszczenia kuchni.

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 00207852/01

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 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: PM.271.01.2022

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

Informacje ogólne:
Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie: śniadania, obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do przedszkola - łącznie 184 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków w godzinach: 8.00 śniadanie, 12.00 obiad, 14.00 podwieczorek dla dzieci przedszkolnych, wydawanie 5 x w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne) w okresie wakacyjnym (miesiąc sierpień – przedszkole nieczynne) oraz mycie naczyń brudnych po wydaniu posiłków.

Posiłki - powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej,
a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej,
d) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok. 1275,
e) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275.
Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami.
3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:
a) muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
b) nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.
c) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020, poz. 2021 ze zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów,
4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane).
d) posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
e) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 1275 kcal.
f) przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia.

Wykonawca powinien przedstawić 3 jadłospisy rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni).
W 1 dekadzie jadłospis winien zawierać:
śniadanie:
- różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką,
- jajecznica,
- chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, leszczyńskie, parówki o zawartości min. 90% mięsa),
- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao).

Obiad: zupa i II danie:
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1 x udko z kurczaka, 1 x kotlet schabowy / schab, filet z indyka /, 1 x pierś z kurczaka/indyka, 1 x kotlet mielony / z karczku, filetu
z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka),
- 2 posiłki pół-mięsne,
- 2 posiłki bezmięsne-jarskie,
- 2 posiłki – ryba (np.: filet z mintaja, paluszki rybne, kotlety rybne),
- kompot;

Podwieczorek
– bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), ciasta, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), owoce lub warzywa (min. waga owocu lub warzywa to 100g/osobę), kanapki np. z pasztetem, pieczenią itp. kremem czekoladowym, jajkiem, pomidorem i innymi warzywami.

Jadłospis winien być podpisany przez dietetyka.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia opisano w Rozdziale IV SWZ.

Zamawiający informuje, że posiada w Przedszkolu Miejskim przy ul. Jacka i Agatki 5 w Człuchowie kuchnię i pomieszczenia zmywalni o powierzchni 182,40 m2, w których Wykonawca będzie świadczył usługi będące przedmiotem zamówienia, w związku z czym Wykonawca zawrze z Zamawiającym umowę najmu, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 8 do SWZ. Wykonawca może na terenie kuchni przedszkola świadczyć usługi na rzecz innych odbiorców.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 1721412,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 1721412,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 1721412,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: "MONIQ" MONIKA ANDRZEJEWSKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 220518689

7.3.3) Ulica: ul. Jana Nowaka-Jeziorańskiego 9

7.3.4) Miejscowość: Człuchów

7.3.5) Kod pocztowy: 77-300

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-07-15

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 1721412,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-09-01 do 2025-07-31

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy