Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków
uczniom Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Polskich Olimpijczyków we Wschowie”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Polskich Olimpijczyków

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000739805

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Kazimierza Wielkiego 10

1.5.2.) Miejscowość: Wschowa

1.5.3.) Kod pocztowy: 67-400

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL432 - Zielonogórski

1.5.7.) Numer telefonu: 655403561

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp1.wschowa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: sp1wschowa.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/sp1wschowa

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:
„Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków
uczniom Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Polskich Olimpijczyków we Wschowie”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a56479b5-1a29-11ed-b950-8227d40187e8

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00331799

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-09-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00301174/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 „Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Polskich Olimpijczyków we Wschowie ”

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 00304560/01

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: SP1.234.2022

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

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu gotowych gorących posiłków w postaci obiadu /drugiego dania/ uczniom Szkoły Podstawowej nr 1 im. Polskich Olimpijczyków we Wschowie.
2) Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 05.09.2022r. lub od dnia zawarcia umowy, jeżeli zawarcie umowy nie nastąpi przed 05.09.2022 r., do dnia 22.06.2023r. w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych, w dwóch turach wydawania posiłków:
• godz. 11:35 -I tura
• godz. 12:30 -II tura
3) W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole, godziny dostawy obiadu mogą ulec zmianie – po wcześniejszym uzgodnieniu dyrekcji szkoły z Wykonawcą.
4) Dla potrzeby oszacowania kosztów i oceny ofert, Zamawiający podaje szacunkową łączną liczbę posiłków do przygotowywania i wydawania w trakcie realizacji umowy:
Szacunkowa liczba dni, w których odbywać się będą zajęcia szkolne w okresie obowiązywania umowy – 177 dni.
Ilość ta może różnić się od rzeczywistej liczby dni, w których wydawane będą posiłki z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
Ilość dzieci objętych żywieniem+/– 80. Ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.

177 dni x 80 posiłków dziennie = 14 160 posiłków.
Podana powyżej liczba posiłków jest ilością szacunkową, przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia, co nie może być podstawą do roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub odmowy zrealizowania zamówienia.
Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania co najmniej 70% zakresu zamówienia.
Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy elektronicznie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 9:00.
5) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO:
5a) Posiłki będą wydawane w stołówce w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 1 im. Polskich Olimpijczyków we Wschowie przy ul. Kazimierza Wielkiego 10.
5b) Wykonawca winien dysponować co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5c) Wykonawca winien dysponować lokalem przystosowanym do przygotowywania posiłków oraz posiadać decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy lub miejsca prowadzenia przez niego działalności o zatwierdzeniu zakładu, potwierdzającą, że kuchnia oraz lokal, w którym będą wydawane posiłki wykonawcy jest wpisana do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowego Powiatowego.
6)Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków-raz w miesiącu, razem z fakturą za wykonaną usługę.
7)Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
8)Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu 10 (dziesięciu) dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dyrektorowi szkoły 10-dniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następne 10 dni.
9)Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w kuchni spełniającej wymogi norm sanitarnych, a następnie dostarczyć je do stołówki szkolnej i wydać uczniom. Wykonawca zapewnia personel do wydawania posiłków.
10)Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości (gatunek I), naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
11)W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być

przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
12)Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2020r., poz. 2021), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
13)Do obowiązków Wykonawcy w ramach wynagrodzenia należy również:
a) zapewnienie wystarczającej liczby naczyń (talerze, sztućce, kubki), w których będą wydawane posiłki,
b) wydawanie posiłków – posiłki będą wydawane w stołówce szkolnej,
c) utrzymanie czystości wraz z usunięciem odpadów pokonsumpcyjnych w miejscach wydawania posiłków.
14)Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń i sztućców wielokrotnego użytku zapewnionych przez Wykonawcę, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
15)Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
16)Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
17)W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.
18)Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 212400,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 212400,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 212400,00 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: "U Adusi" Adriana Grzeszczuk - Polańska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9251792457

7.3.3) Ulica: ul. Kazimierza Wielkiego 10

7.3.4) Miejscowość: Wschowa

7.3.5) Kod pocztowy: 67-400

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-09-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 212400,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-09-05 do 2023-06-22

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