Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Stanisława Reymonta w Radomiu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO IM. WŁADYSŁAWA STANISŁAWA REYMONTA W RADOMIU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 672884719

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: UNIWERSYTECKA 6

1.5.2.) Miejscowość: Radom

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-600

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL921 - Radomski

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.agroradom.edu.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://agroradom.ezamawiajacy.pl

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Stanisława Reymonta w Radomiu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2a2ea6aa-197d-11ed-acbd-46d0480cd9c4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00381674

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-10-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00073582/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Stanisława Reymonta w Radomiu

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 00303076/01

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: ZSCKR.26.39.2022

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 wytwarzanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla wychowanków internatu Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Radomiu w okresie od 05.09.2022 r. do 23.06.2023 r.
2. Miejsce świadczenia usługi: Internat ZSCKR, ul. Wośnicka 125D, 26-612 Radom.
3. Łączna liczba uczniów: do 70 osób dziennie, aktualnie – 60 dziennie. Łącznie w roku w liczbie 14 000.
4. Zakres zamówienia obejmuje żywienie młodzieży na zasadach usługi cateringu który obejmuje: przygotowanie posiłków, dowóz posiłków do placówki wskazanej w ust. 2 i wniesienie w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego oraz odbiór pojemników siedem dni w tygodniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty ilości posiłku wskazanych w pkt. 3, w zależności od bieżących potrzeb, zmiany liczby wychowanków i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
6. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Wykonawca jako zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji posiłków musi posiadać Decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021)
Uwaga! Decyzja powinna być wydana na produkcję żywności oraz dystrybucję żywności w ramach cateringu (m.in. ze względu na potrzebę uwzględnienia przepisów w zakresie warunków transportu żywności, dezynfekcji pojemników do przewożenia żywności).

8. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność, w tym finansową za jakość przedmiotu zamówienia oraz wszelkie nieprawidłowości w tym zakresie oraz ewentualne koszty związane ze skutkami tych nieprawidłowości.
9. Wykonawca ponosi koszty zakupu produktów, załadunku, transportu i rozładunku wszystkich dostarczonych posiłków, a także odbioru i utylizacji pozostałości po posiłkach.
10. Wymagania dotyczące realizacji usługi żywienia - przedmiotu zamówienia:
 śniadanie - codziennie: 3 rodzaje pieczywa (pełnoziarniste, żytnie, pszenne), napoje do wyboru: herbata z cukrem, kakao, kawa zbożowa z mlekiem, masło typu “extra” o zawartości tłuszczu 82%, dżem owocowy; oprócz tego śniadanie powinno zawierać: posiłek mleczny np.. zupę mleczną, płatki śniadaniowe, bułkę słodką, wędlinę dobrej jakości, ser żółty, ser biały warzywo, owoc;
 obiad - I danie (zupa z dodatkiem makaronu, ryżu lub kaszy), II danie (mięso, ryby, krokiety, pierogi) + dodatki (ziemniaki, kasze, ryż, makaron, surówki , gotowane jarzyny)+ kompot lub sok + deser (ciasto własnego wypieku, owoc, kisiel, jogurt naturalny);
 Kolacja - wędlina dobrej jakości, ser żółty, inne potrawy gotowane, zapiekanki, sałatki
11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
1) zupa - ilość łączna minimum 250 ml,
2) drugie danie - gramatura łączna min. 350 g,
3) kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko - ilość minimum 200 ml / 1 sztuka.
Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:
1) sztuka mięsa lub ryby – 100 g,
2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150 g,
3) surówki lub jarzyny – 100 g,
4) pierogi, naleśniki, krokiety itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.

12. Łączna wartość energetyczna posiłku o którym mowa w punkcie 10 nie może być niższa niż 3 200 kcal.
13. Posiłki dostarczane będą w dniach: od poniedziałku do niedzieli według następującego grafiku:
a) śniadanie - dowóz 1 x dziennie w godzinach od 05:00 do 05:30 w dni nauki szkolnej, od 07:00 do 07:30 w dni wolne od zajęć lekcyjnych i w dni świąteczne;
b) obiad - dowóz 1 x dziennie w godzinach od 12:30 do 13:30 w dni nauki szkolnej, od 12:00 do 12:30 w dni wolne od zajęć lekcyjnych i w dni świąteczne;
c) kolacja - dowóz 1 x dziennie w godzinach od 17:30 do 18:00 w dni nauki szkolnej, od 17:00 do 17:30 w dni wolne od zajęć lekcyjnych i w dni świąteczne.

14. Zamawiający zastrzega, iż w okresie przerw świątecznych, liczba posiłków może być zdecydowanie niższa.
15. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę cyklicznie na okres 14 dni i dostarczany Zamawiającemu (pisemnie lub drogą elektroniczną) z co najmniej 3 - dniowym wyprzedzeniem uwzględniając gramaturę i kaloryczność potraw oraz alergeny.
16. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt 15, 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.
17. Jadłospis dostarczony Zamawiającemu musi być zatwierdzony przez Wykonawcę i osobę decyzyjną ze strony Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
19. Przedstawiciel szkoły będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia młodzieży.
20. Zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z co najmniej 2 - dniowym wyprzedzeniem i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby Zamawiającego przez pracownika przywożącego posiłki.
21. Posiłki muszą być przygotowane na bieżąco, w dniu spożycia zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej.
22. Artykuły spożywcze dostarczane przez Wykonawcę powinny być pierwszego gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy. Ponadto nie mogą być genetycznie modyfikowane.
23. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Niewskazane jest używanie produktów typu instant czy gotowych półproduktów. Mięso przeznaczone do obróbki nie może być MMO (mięso oddzielane mechanicznie).
24. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz różnorodność przygotowanych dań. Rodzaj serwowanej potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie.
25. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem szczególnych potrzeb żywieniowych ze względu na uwarunkowania zdrowotne oraz kulturowe poprzez przygotowanie posiłków uwzględniających:
1) dietę bezglutenową - dietę polegającą na eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i inne zboża zawierające gluten,
2) dietę uwzgledniającą nietolerancję laktozy - dietę wykluczającą z przygotowywanych posiłków produkty mleczne zawierające laktozę,
3) dietę wegańską - dietę pozbawioną produktów pochodzenia zwierzęcego.
26. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 20:00 dnia poprzedniego.
27. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca gwarantuje, że będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisach wykonawczych, w szczególności w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
28. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
29. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw oraz jakości i higieny przewożonych potraw.
30. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
1) pierwsze danie: co najmniej +65 ° C,
2) danie mięsne: co najmniej + 60 ° C,
3) potrawy podawane na zimno: + 4 ° C,
4) napoje gorące, zupy mleczne: co najmniej + 65 ° C.
31. Za zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych (niezależnie od ich ilości) oraz mycie termosów, dostarczenie czystych pojemników każdego dnia odpowiedzialny jest Wykonawca.
32. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
33. Zamawiający zastrzega sobie, że nieprzestrzeganie terminowości dostarczania posiłków jak i również odpowiedniej gramatury oraz jakości posiłków skutkować będzie możliwością rozwiązania umowy po wcześniejszym pisemnym zawiadomieniu Wykonawcy.
34. Szkoła zastrzega sobie prawo zmiany przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadku, gdy konieczność tej zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, nie więcej jednak niż 85% szacunkowej ilości. (w szczególności w przypadku odwołania zajęć z uwagi na COVID - 19: przejście placówki na pracę zdalną, czy z uwagi na inną nadzwyczajną, niezależną od woli Zamawiającego, nieprzewidzianą okoliczność typu np.: strajk nauczycieli/pracowników oświaty.)

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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: 405962,93 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 531440,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 405962,93 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: Catering OK Maciej Sałek

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9482316314

7.3.3) Ulica: CHROBREGO 39

7.3.4) Miejscowość: Radom

7.3.5) Kod pocztowy: 26-600

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-09-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 405962,93 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-09-05 do 2023-06-23

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