Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych do przedszkola

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole nr 1 w Brusach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000266117

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Ogrodowa 2

1.5.2.) Miejscowość: Brusy

1.5.3.) Kod pocztowy: 89-632

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL637 - Chojnicki

1.5.7.) Numer telefonu: 52 398 22 61

1.5.8.) Numer faksu: 52 398 22 61

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.brusy.przedszkolna.net

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://miniportal.uzp.gov.pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

jednostka organizacyjna administracji samorządowej

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 do przedszkola

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6bb1f109-328b-11ed-8832-4e4740e186ac

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00398010

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-10-18

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00025247/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych do przedszkola

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 00343547/01

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: Nr PI.241.3.2022

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 świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego - usługa przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów zlokalizowanych przy ul. Armii Krajowej 1A Przedszkola nr 1 w Brusach.
2. Miejsce realizacji usługi: Przedszkole nr 1 w Brusach ul. Armii Krajowej 1A, 89-632 Brusy.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 68 dzieci. Posiłki będą dostarczane we wszystkie dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w przedszkolu, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia przedszkola przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godzinach 7.45-8.15 śniadanie oraz 11.00-11.30 obiad i podwieczorek.
5. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść: 14.144 porcji śniadania, 14.144 porcji obiadowych i 5.616 porcji podwieczorku. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu do 30% oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
6. Usługa powinna spełniać następujące warunki:
a) Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przygotowywania posiłków zgodnie
z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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, (Dz. U. 2016 poz. 1154 ze zmianami).
b) Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci 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. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie w poprzedzający dzień roboczy do godziny 16.00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków;
c) Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (od poniedziałku do piątku) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia
z tygodniowym wyprzedzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien spełniać wszystkie normy zdrowego żywienia dzieci wraz z wykazem pełnego spisu alergenów. Ponadto powinien uwzględniać zalecaną wartość energetyczną;
d) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone;
e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, stosowania zasady kolorowego talerza (do każdego posiłku warzywa i owoce), stosowania produktów nie przetworzonych z ograniczeniem konserwantów, dostosowywania menu do pory roku oraz sezonowości na warzywa i owoce, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Produkty wykluczone z menu: serek homogenizowany wysokosłodzony, parówki, serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produkty mleczne, zupa grzybowa i pieczarkowa, bigos, zupa grochowa. Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z

glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej;
f) Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
g) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Jadłospis winien być przygotowany
i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego
(np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików);
h) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z przepisami prawa (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom) oraz jakości przewożonych potraw;
i) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych pochodzenia zwierzęcego.
j) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania;
k) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin
z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek;
l) Pojemniki w którym dostarczane są posiłki odbierane są przez Wykonawcę, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
m) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 18,90 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 21,60 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 18,90 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: Restauracja NASZA AMBROZJA s.c. A. Kowalczyk, T. Kobierowska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 221187349

7.3.3) Ulica: Długa 184

7.3.4) Miejscowość: Karsin

7.3.5) Kod pocztowy: 83-440

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: 2022-09-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 233209,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-10-01 do 2023-07-31