Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
„Przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci w oddziale przedszkolnym przy ul. Warszawskiej 27 w Mszczonowie w 2023 roku”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejskie Przedszkole Nr1

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 750020602

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Tarczyńska, 28

1.5.2.) Miejscowość: Mszczonów

1.5.3.) Kod pocztowy: 96-320

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL926 - Żyrardowski

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: mp1.mszczonow.pl

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: Ogólne usługi publiczne

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:
„Przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci w oddziale przedszkolnym przy ul. Warszawskiej 27 w Mszczonowie w 2023 roku”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-89e02346-81d8-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00035833

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-01-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00049362/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 „Przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci w oddziale przedszkolnym przy ul. Warszawskiej 27 w Mszczonowie w 2023 roku”

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 00511355

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: MP1.230.2.2022

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

4.3.) Wartość zamówienia: 187200,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) od dnia 02.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r., gdzie szacowana ilość posiłków:
Obiady – min. ok. 60 maks. ok. 90 szt. dziennie,
2) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 208 dni
3) Posiłki będą dostarczane, dzielone i wydawane na grupy 25 osobowe na 4 oddzielnych salach i grupa 10 osobowa na 5 oddzielnej sali. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do windy, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.
Wykonawca będzie dostarczał posiłki do siedziby Oddziału w Mszczonowie przy ul. Warszawskiej 27.
4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
5) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
6) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
7) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie do godz. 8:30 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
8) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
9) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
10) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
11) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
12) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach 11:50-12:10, podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy. 13) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczątką. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra.
14) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. z 2016 r. poz. 1154).
15) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, tj.:
a) Zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
b) Warzywa lub owoce powinny znaleźć się w każdym posiłku. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia warzyw powinno

być więcej niż owoców.
c) Tłuste ryby morskie ze względu na zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 powinny być podawane co najmniej raz w tygodniu.
d) Produkty zbożowe powinny znaleźć się w każdym posiłku. Według norm żywienia zaleca się zwiększanie w diecie udziału produktów zbożowych z tzw. grubego przemiału np.: kaszy gryczanej, ryżu brązowego, pieczywa graham.
e) W jadłospisie powinna się znaleźć codziennie co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych.
f) Napoje zalecane w diecie dzieci to woda, naturalne soki owocowe, warzywne, soki owocowo-warzywne, napoje mleczne, herbatki owocowe. Napoje przygotowywane na miejscu nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 250 ml.
g) Zaleca się podawać potrawy smażone nie częściej niż 2 razy w ciągu tygodnia. Do smażenia zaleca się stosować olej rzepakowy lub oliwę z oliwek.
16. Zamawiający zastrzega, że potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
17) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
18) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobii modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
19) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
20) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio (+/- 2°C):
- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.
21) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).
22) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
23) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
24) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
25) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
26) Obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej.
27) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
a) zupa 250ml, ziemniaki 100g, mięso 60g, sos z mięsem 90g, surówki 70g, napoje do obiadu 150ml. 29) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub

osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.
4. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
55321000-6 – usługi przygotowania posiłków,
55520000-1 – usługi dostarczania posiłków.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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: 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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 181209,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 205920,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 181209,60 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Caracas s.c

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 526-10-18-817

7.3.3) Ulica: Królewska 47m102

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 00-103

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: 2023-01-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 181209,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące