Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Usługi przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 390241626

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wierzyńskiego 1

1.5.2.) Miejscowość: Legnica

1.5.3.) Kod pocztowy: 59-220

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL516 - Legnicko-głogowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: szkola@zsi.legnica.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zsi.legnica.eu

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
www.platformazakupowa.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:
„Usługi przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla uczniów
Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d7d3d921-9ca7-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00122650

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-03-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00057504/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 „Usługi przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy”

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: 2023/BZP 00057816

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZSI.260.1.20223

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 polegających na przygotowaniu i dostarczaniu zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy składających się z dwóch dań: zupa, drugie danie oraz z kompotu.
2. Zamawiający planuje, że:
– przewidywalna liczba posiłków dostarczanych codziennie - około 300 obiadów,
– w miesiącach marzec – grudzień 2023r. należy dostarczyć około 43 200 obiadów, tj. 300 obiadów x 144 dni żywieniowe.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 43 200, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.
5. Wykonawca dostarczał będzie ww. obiady transportem własnym począwszy od dnia 01 marca 2023r. do dnia 22 grudnia 2023r., we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz okresu realizacji procesu kształcenia na odległość.
6. Obiady powinny być dostarczone w godzinach 1030-1100.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania 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. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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.
13. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Specjalistyczne termosy powinny gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadać dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
14. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług jadłodajni szkolnej.
17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 3

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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 366336,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 396576,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 366336,00 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: H&J Promotions Hubert Mieliński

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6912111324

7.3.3) Ulica: Rzeszotary ul. Wiejska 105

7.3.4) Miejscowość: Miłkowice

7.3.5) Kod pocztowy: 59-222

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-02-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 366336,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-03-01 do 2023-12-22