Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkoły w Klimaszewnicy w 2023 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA RADZIŁÓW

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 450669737

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: pl. 500-lecia 14

1.5.2.) Miejscowość: Radziłów

1.5.3.) Kod pocztowy: 19-213

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL843 - Suwalski

1.5.7.) Numer telefonu: 86 273 71 10

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@gminaradzilow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.radzilow.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3bb15f15-dabc-11ed-9355-06954b8c6cb9

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

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:
Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkoły w Klimaszewnicy w 2023 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3bb15f15-dabc-11ed-9355-06954b8c6cb9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00188859

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-04-24

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

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 00177683

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: In.271.5.2023 AM

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

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz dostarczenie posiłków w ramach wieloletniego programu „Posiłek w szkole i domu" podopiecznym ośrodka, osobom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie decyzji administracyjnych wydawanych przez kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Radziłowie zgodnie z przepisami ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 r. (Dz. U z 2021 r. poz. 2268 z późn. zm.), do punktu wydawania posiłków tj.
1) Szkoła Podstawowa w Klimaszewnicy, Klimaszewnica 41, 19-200 Grajewo.
3.2. Ilość zamawianych posiłków dziennie (obiadów) szacuje się średnio, w okresie od 4 maja 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. dla punktu:
- Szkoła Podstawowa w Klimaszewnicy ok. 47 obiadów dziennie przez 109 dni, tj. ok. 5123 posiłków.
Razem szacunkowa ilość posiłków dziennie ok. 47 obiadów.
Ogółem - 5123 posiłków.
3.3. Zamówienie przewiduje przygotowanie i wydawanie około 47 porcji/zestawów posiłków dziennie w trakcie roku 2023 za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych (sobót, niedziel, świąt, ferii oraz dni, kiedy zawieszone są zajęcia). Przewiduje się, że w czasie realizacji zamówienia od 04.05.2023 r. do 31.12.2023 r. wydanych zostanie około 5123 posiłków. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczniów w szkołach, przy czym nie mniejsza niż 5 posiłków dziennie. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.
3.4. Obiad ma spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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.
Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
1) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml
2) drugie danie - w tym:
• Ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g
• Mięso lub ryba – 80g
• surówki lub jarzyny gotowane – 100g
• naleśniki lub pierogi – 200g
3) sok lub kompot 200 ml
Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięsna złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego.
Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny).
W skład posiłku powinny również wchodzić warzywa i owoce. Posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.
3.5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C.
3.6. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Dostarczane soki/kompot powinny być zróżnicowane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem. Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeśli nie będzie on spełniał wyżej wskazanych wymagań.
3.7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).
3.8. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.
3.9. Dostarczenie posiłków do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:50 do godz. 11:20. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatkowo,

nieodpłatnie pełną porcję obiadową dla każdego punktu wydawania posiłków z przeznaczeniem do celów kontrolnych.
3.10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
3.11. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej.
3.12. Ilość zamawianych obiadów na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorami szkół. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.

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 unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
W przedmiotowym postępowaniu do upływu terminu składania ofert, tj. do dnia 24.04.2023 r. do godz. 9.00, do Zamawiającego nie wpłynęła żadna oferta. W związku z powyższym Zamawiający unieważnia przedmiotowe postępowanie na podstawie art. 255 pkt 1 ustawy Pzp.