Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Świadczenie usług cateringowych na rzecz uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Rutce-Tartak w okresie od 04.09.2023r. do 22.12.2023r.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W RUTCE-TARTAK

1.3.) Oddział zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W RUTCE-TARTAK

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001145249

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Szkolna 12

1.5.2.) Miejscowość: Rutka-Tartak

1.5.3.) Kod pocztowy: 16-406

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL843 - Suwalski

1.5.7.) Numer telefonu: 691 041 066

1.5.8.) Numer faksu: 87 568 72 18

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: bos@ug.rutkatartak.wrotapodlasia.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://sp-rutka-tartak.edupage.org/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-be895d2e-0b70-11ee-b70f-ae2d9e28ec7b

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 na rzecz uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Rutce-Tartak w okresie od 04.09.2023r. do 22.12.2023r.”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-be895d2e-0b70-11ee-b70f-ae2d9e28ec7b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00340709

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-08-04

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00261441/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 „Świadczenie usług cateringowych na rzecz uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Rutce-Tartak w okresie od 04.09.2023r. do 22.12.2023r.”

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 00271023

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: SP.26.04.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 80500,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Rutce-Tartak w okresie od 04.09.2023r. do 22.12.2023r.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostarczenie do Zamawiającego i wydanie gorących posiłków: 2 razy w tygodniu (wtorek i czwartek) w formie zupy z wkładką białkową, tj. mięsem, serem lub jajkiem 300 ml z pieczywem i naprzemiennie w pozostałe dni nauki szkolnej, tj. 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w formie drugiego dania dla dzieci uczących się w SP wraz z transportem wliczonym w koszty zamówienia w okresie od dnia 04.09.2023r. do dnia 22.12.2023r. (na czas nauki szkolnej z wyłączeniem ferii, świąt oraz dni wolnych od zajęć szkolnych, także nauczania zdalnego).
3. Przewidywana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie 6 552 posiłków.
4.Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od potrzeb. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach.
5. Podane w ust. 3 ilości są wielkościami szacunkowymi i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń finansowych z tytułu nie zrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.
6. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.
7. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie posiłków w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godziny 8:30.
8. Dostawa posiłków odbywać się będzie począwszy od dnia 04 września 2023r., od poniedziałku do piątku (czas nauki szkolnej z wyłączeniem ferii, świąt oraz dni wolnych od zajęć szkolnych, także nauczania zdalnego) dni nauki w szkole) w godzinach 10:30-11:15 w następujących lokalizacjach:
- Przedszkole, ul. Szkolna 1, Rutka-Tartak
- Szkoła Podstawowa , ul. Szkolna 12, Rutka-Tartak.
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Posiłek musi składać się z:
1) zupy z wkładką białkową tj. mięsem, serem lub jajkiem i pieczywem (pojemność 300ml),
2) drugiego dania w tym:
a) ziemniaki, kasza, ryż, lub makaron (minimum 150g),
b) gotowe danie mięsne lub ryba (minimum 90 g),
c) naleśniki, placki ziemniaczane, gołąbki, krokiety lub pierogi (minimum 250g),
d) surówka lub jarzyny gotowane (minimum 150 g), asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny.
11. Posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw i owoców oraz powinny być urozmaicone pod względem organoleptycznym, sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
12. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:
1) konserw,
2) przypraw typu Vegeta,
3) kostek rosołowych,
4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
5) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
6) produktów z zawartością syropu glukozowo — fruktozowego,
7) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
8) pieczywa tostowego,

9) mięs odkostnionych mechanicznie (MMC)),
10) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
11) posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
12) posiłków na bazie Fast Food typu parówki, hamburgery, zapiekanki itp.,
13) mrożonych potraw,
14) artykułów zawierających, środki spulchniające,
15) wędlin o zawartości mięsa poniżej 80%.
13. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dekadowy jadłospis (z wyłączeniem ferii, świąt oraz dni wolnych od zajęć szkolnych, także nauczania zdalnego),który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków po zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymana od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
15. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu jednego tygodnia. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku, gramatura posiłku.
16.Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej Zamawiającego tj. sp.rutka@gazeta.pl.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym i zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 r., poz.1154).
19. 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 dla grupy wiekowej 6-14 lat.
20. Wykonawca będzie przygotowywał, porcjował, oznaczał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji (spełnianie wymogów norm sanitarnych kuchni), oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
21.Wykonawca gwarantuje, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków, ich porcjowaniu oraz transporcie, posiadają bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP oraz aktualne książeczki zdrowia, środki ochrony osobistej oraz odzież ochronną.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną oraz finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz negatywne skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, porcjowaniu, dostarczaniu i wydawaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
23. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków, zgodnie ze zgłaszanym zapotrzebowaniem. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
24. 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.
25.Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
26. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, dopuszczonym przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
27. Posiłki dostarczane będą w termosach/ pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

28.Lokal w którym będą przygotowywane posiłki powinien spełniać normy techniczne i posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia. Lokal nie powinien być oddalony od miejsca dostawy posiłku nie więcej niż 30 km, by zachować odpowiednią temperaturę posiłków.
29. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń szkolnych w których nastąpi ich spożycie oraz wydanie posiłków dzieciom korzystającym z usługi cateringowej realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt, w ramach wynagrodzenia umownego. Uprawniony pracownik Szkoły będzie obecny w trakcie wydawania posiłków w celu weryfikacji korzystających z dożywiania dzieci.
30. Wykonawca odbiera dostarczone termosy/pojemniki oraz resztki (pozostałości) po posiłkach, około godz.11:45, każdorazowo tego samego dnia, w którym posiłek został dostarczony. Wykonawca ponosi koszty utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania 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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 81666,48 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 81666,48 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 81666,48 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 Pod Jelonkiem Maria Juśkiewicz

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8440010372

7.3.3) Ulica: Sportowa 7

7.3.4) Miejscowość: Jeleniewo

7.3.5) Kod pocztowy: 16-404

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-08-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 81666,48 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-09-04 do 2023-12-22