

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego
od 01 września 2023 roku do 31 sierpnia 2024 roku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA ŚWIĄTKI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 510743203

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 87

1.5.2.) Miejscowość: Świątki

1.5.3.) Kod pocztowy: 11-008

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL622 - Olsztyński

1.5.7.) Numer telefonu: 896169232

1.5.8.) Numer faksu: 896169822

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@swiatki.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.swiatki.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3db23f11-261e-11ee-9aa3-96d3b4440790>

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego
od 01 września 2023 roku do 31 sierpnia 2024 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3db23f11-261e-11ee-9aa3-96d3b4440790

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00373353

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-08-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00056697/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 "Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego od 01 września 2023 roku do 31 sierpnia 2024 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: 2023/BZP 00353941

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: ROS.271.8.2023

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 4 posiłków dziennie do przedszkola i żłobka (śniadanie, II śniadanie, obiad 2 daniowy z kompotem, podwieczorek) oraz jednego posiłku szkolnego w formie 2 dania do szkoły podstawowej.

1) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie

z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.

2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:

a) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

b) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

c) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności

d) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

(Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)

e) Rozporządzenie 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 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);

f) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80 poz. 545);

g) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. nr 106 poz. 730);

h) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:

a) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi

w ROZPORZĄDZENIU 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.

b) Wymagana gramatura: zupa - 250 ml drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.

c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;

d) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

e) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;

f) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;

- g) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- h) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- i) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- j) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
- k) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
- l) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
- m) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
- n) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
- o) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- p) podstawę mięsnej i półmiesnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kielbasa, parówka, itp.);
- q) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym. Posiłki Szkolne jednodaniowe w formie drugich dań. Dostosowane do zapotrzebowania kalorycznego uczniów, szczególnie uczniów klas starszych.
- Ponadto wnioskuję, aby gramatura potraw była dostosowana do możliwości konsumpcyjnych dzieci według grup wiekowych, czyli trzy wielkości porcji:
- dla dzieci klas I-III,
 - dla uczniów klas IV-VI,
 - dla uczniów klas VII-VIII.

Poniżej przedstawiam przykładowe wytyczne opracowane na podstawie w/w przepisów prawa oraz niezbędne do przygotowania obiadów w szkole.

- a) Posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne;
- b) Posiłek powinien być dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym, zgodnie z polskimi normami żywieniowymi.
- c) Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C,
- d) Dania nie mogą się powtarzać w okresie dekady (dziesięciu dni).
- e) Dostarczane soki/kompot powinny być zróżnicowane.
- f) Przygotowane posiłki powinny być zgodne z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
- g) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
- h) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego Żywienia dzieci i młodzieży.
- i) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe dla danej grupy wiekowej.
- j) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości,
- k) świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji
- l) dodatkowych: konserwujących, zagęszczających;
- m) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu;
- n) Do przygotowania posiłku zalecane jest:
- stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych);
 - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych,
 - kasz;
 - w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu;
 - zalecane jest zróżnicowanie smaku sosów;
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- o) Posiłki szkolne muszą być 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).
- p) Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmiesna 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.
- q) Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny). W skład posiłku powinny również wchodzić warzywa i owoce.
- 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 7) Wydawanie posiłków leży po stronie Zamawiającego.
- 8) Czas wydawania posiłków:
- a) dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu:

- (a) śniad. 8:10
- (b) II śniad. 9:45
- (c) ob. 11:30
- (d) podw. 13:45
- b) dla Szkoły:
- (a) 9:40 - 12:35.

9) Ilość posiłków przygotowywanych dziennie dla dzieci w Szkole Podstawowej średnio dziennie wynosi 45 posiłków przez okres roku szkolnego co daje 181 dni funkcjonowania Szkoły w okresie od 1 września 2023 r do czerwca 2024 r.,

10) Ilość posiłków przygotowywanych średnio dziennie wynosi 86 dla dzieci w Przedszkolu i Żłobku Publicznym:

1 wrzesień 2023 rok – 31 sierpnia 2024 - 229 dni pracy żłobka i przedszkola

Szczegóły w rozdziale V SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 1

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: 555683,88 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 555683,88 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 555683,88 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: Spółdzielnia Socjalna "Fabryka Kreatywności" ,

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7393467507

7.3.3) Ulica: Świątki 87

7.3.4) Miejscowość: Świątki

7.3.5) Kod pocztowy: 11-008

7.3.6.) Województwo: warmińsko-mazurskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-08-30

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 555683,88 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-09-01 do 2024-08-31