Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Tarnogród

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 950369161

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: T. Kościuszki 5

1.5.2.) Miejscowość: Tarnogród

1.5.3.) Kod pocztowy: 23-420

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL812 - Chełmsko-zamojski

1.5.7.) Numer telefonu: 84 689 71 61

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-1e1eb880-09be-11ee-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:
Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1e1eb880-09be-11ee-9355-06954b8c6cb9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00378435

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-09-01

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00051275/07/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród.

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 00270487

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: RI.271.8.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 430501,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród, tj.: Szkoły Podstawowej w Luchowie Dolnym, Szkoły Podstawowej w Woli Różanieckiej, Szkoły Podstawowej w Różańcu Drugim, Szkoły Filialnej w Luchowie Górnym, Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie. 2. Sposób przygotowania posiłków oraz ich transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych. Powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.), 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Muszą ponadto być zgodne z opracowaniem „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie" wydanym przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny. 3. W celu prawidłowej realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Dyrektorami placówek wymienionych w pkt 1, ewentualnie z wyznaczonymi osobami (pracownikami) tychże jednostek. 4. Szacunkową ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie określono w pkt 4 Opisu przedmiotu zamówienia stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ. 5. Szacunkową ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród określono w pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ. 6. Szacunkową ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci korzystających z opieki wakacyjnej w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim określono w pkt 6 Opisu przedmiotu zamówienia stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ. 7. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania do jednostek oświatowych objętych przedmiotem zamówienia, najpóźniej do ostatniego dnia nauki szkolnej w danym tygodniu, jadłospisu na kolejny tydzień nauki szkolnej. 8. Do każdego śniadania i obiadu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić napoje. 9. Żywienie w szkołach podstawowych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii i dni ustawowo wolnych od nauki oraz innych przerw w nauce np. wycieczki szkolnej. Natomiast w Przedszkolu Miejskim w Tarnogrodzie żywienie odbywać się będzie cały rok z wyłączeniem okresu przerw świątecznych lub innych przerw w nauce, np. wycieczki szkolnej. 10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki na następujące godziny:
1) Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie: a) śniadanie – godz. 8.00, b) obiad – godz. 11.00 – 12.00, c) podwieczorek – godz. 14.00; 2) Szkoły Podstawowe z terenu gminy Tarnogród – obiad w godz. 10.00 – 13.00; 3) Szkoła Podstawowa w Różańcu Drugim w okresie od dnia 29.07.2024 r. do dnia 25.08.2024 r.: a) śniadanie – godz. 8.00, b) obiad – godz. 11.00 – 12.00, c) podwieczorek – godz. 14.00 11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów zgodnie z informacją uzyskaną od pracownika placówki oświatowej. 12. Wykonawca zobowiązany jest ustalić z Dyrektorami jednostek oświatowych wymienionych w pkt 1 miesięczny harmonogram dostarczania posiłków. W trakcie trwania miesiąca harmonogram ten będzie na bieżąco aktualizowany o odpisy uczniów, którzy rezygnują w danym dniu z posiłku oraz ewentualne zwiększenia ilości posiłków dla uczniów. Informacja o zapotrzebowaniu dotyczącym ilości posiłków na dany dzień będzie przekazywana do Wykonawcy do godziny 14.00 dnia poprzedniego. Podstawą do ustalenia miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy będzie dokument naliczenia usługi przygotowania i dostarczenia posiłków sporządzony w oparciu o harmonogram zaktualizowany o ewentualne odpisy lub zwiększenia ilości posiłków dla uczniów którzy skorzystają z nich w poszczególne dni danego miesiąca. Dokument naliczenia podlega akceptacji Dyrektora danej jednostki oświatowej wymienionej w pkt 1 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. 13. W trakcie realizacji umowy Zamawiający nie dopuszcza zmiany zaoferowanych w formularzu cenowym (zał. nr 4 do SWZ) cen jednostkowych przygotowywanych posiłków. 14. W przypadku chęci skorzystania z posiłków przez uczniów nieobjętych niniejszym zamówieniem Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tym uczniom posiłek w cenie jednostkowej nie wyższej niż cena zaoferowana w formularzu cenowym. 15. W celu realizacji zamówienia Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem, zlokalizowanej w budynku Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie przy ul. 1 Maja 7. Udostępnienie lokalu wraz z wyposażeniem nastąpi na podstawie odrębnej umowy użyczenia lokalu zawartą pomiędzy Szkołą Podstawową w Tarnogrodzie a Wykonawcą. Wzór umowy użyczenia lokalu stanowi załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w pomieszczeniach udostępnionej kuchni. 16. Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystywania użyczonego

pomieszczenia wraz z wyposażeniem zgodnie z przeznaczeniem na działalność będącą przedmiotem zamówienia. 17. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za udostępnione pomieszczenie oraz wyposażenie i zobowiązuje się do utrzymania ich w należytym stanie technicznym. Ewentualne koszty naprawy sprzętu i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu kuchni ponosi Wykonawca. 18. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia będzie pokrywał koszty zużycia gazu, energii elektrycznej, zimnej i ciepłej wody, ścieków zgodnie ze wskazaniem liczników. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia indywidualnej umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz dokonywania opłat z tytułu podatku od nieruchomości. Średniomiesięczne koszty dotyczące zużycia gazu, energii elektrycznej, zimnej i ciepłej wody oraz ścieków to około 1 400,00 zł brutto miesięcznie. 19. Wykonawca przed podpisaniem umowy użyczenia lokalu zobowiązany będzie wpłacić na konto Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie kaucję w wysokości 2 000,00 zł tytułem zabezpieczenia stanu technicznego przedmiotu użyczenia (lokalu). 20. Wymagania w zakresie przygotowywania posiłków: 1) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia w placówkach oświatowych. Powinny być urozmaicone, zawierać wysoką wartości odżywczą oraz powinny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 2) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze składników wysokiej jakości: świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. 3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia (od poniedziałku do piątku). 4) Do przygotowywania posiłków należy stosować: a) produkty zbożowe lub ziemniaki, b) warzywa i owoce surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych - o niskiej zawartości sodu/soli, c) mięso, ryby morskie (filety), jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, d) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, e) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g, f) zioła, przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, 5) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywnym z dodatkiem mięsa lub kości z mięsem.
6) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowywania posiłków następujących produktów: a) konserw, b) przypraw ze wzmacniaczami smaku i zapachu, np. typu glutaminian sodu, c) kostek rosołowych, d) tłuszczów utwardzanych, tj. margaryn, e) produktów z syropem glukozowo – fruktozowym, f) parówek o zawartości mięsa poniżej 90%, g) produktów masłopodobnych i seropodobnych, h) mięsa oddzielanego mechanicznie, i) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja lub skrobia modyfikowana), j) wędlin w których zawartość mięsa wynosi poniżej 85%, k) posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, l) posiłków na bazie fast food, m) mrożonych potraw, n) napojów w proszku lub na bazie suszu, o) typu instant (kisieli, budyniów, galaretek itp.), p) produktów spożywczych przetworzonych sztucznie z dużą ilością środków chemicznych. 7) Wykonawca gwarantuje i odpowiada za wysoką jakość przygotowywanych posiłków oraz ich zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi. 8) Dyrektorzy jednostek oświatowych, pracownicy Urzędu Miejskiego w Tarnogrodzie oraz pracownicy Centrum Usług Wspólnych Gminy Tarnogród mogą dokonywać kontroli każdego dnia żywieniowego pod kątem prawidłowości sporządzania posiłków. W tym celu Wykonawca udostępni pomieszczenia kuchenne, zaplecze, stosowne dokumenty oraz po 1 porcji posiłków przygotowywanych w danym dniu. Za udostępnienie posiłków do kontroli nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie. 9) Osoby przygotowujące posiłki powinny posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne oraz odpowiednie przygotowanie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli posiadania przez w/w osoby badań. 21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę pojedynczego posiłku oraz organizację dożywiania, jakość wydawanych posiłków i zgodność ich przygotowania z zasadami racjonalnego żywienia. 22. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia wymagań określonych w pkt 20 i pkt 21 Zamawiający kosztami badań obciąży Wykonawcę.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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: 2

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: 452871,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 484922,86 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 452871,00 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Gastronomiczna Dorota Skrzypek

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 180203143

7.3.3) Ulica: Radawska 19

7.3.4) Miejscowość: Wiązownica

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-09-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 452871,00 PLN

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

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy