Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie oraz dostawa gorącego posiłku dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w roku szkolnym 2023/2024

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Lipno

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 411050764

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Powstańców Wielkopolskich 9

1.5.2.) Miejscowość: Lipno

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-111

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: urzad@lipno.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/lipno/proceedings

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 oraz dostawa gorącego posiłku dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w roku szkolnym 2023/2024

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-02b4d3a2-35bd-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00379964

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-09-04

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00025273/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Świadczenie usług cateringowych dla Zespołów Szkolno-Przedszkolnych w roku szkolnym 2023/2024

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 00348600

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.271.12.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 290420,40 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia pn.: „Przygotowanie oraz dostawa gorącego posiłku dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w roku szkolnym 2023/2024” jest przygotowanie oraz dostawa gorącego posiłku dla dzieci w wieku przedszkolnym od 3 lat do 6 lat oraz dzieci w wieku szkolnym od 7 lat do 15 lat
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
1) Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje przygotowanie, dostawę oraz rozładunek gorących posiłków do następujących Zespołów Szkolno-Przedszkolnych:

lp Nazwa placówki Adres dostawy i rozładunku
1 Zespół Szkolno-Przedszkolny w Goniembicach Goniembice 30, 64-111 Lipno
2 Zespół Szkolno-Przedszkolny w Lipnie ul. Powstańców Wlkp. 68, 64-111 Lipno
3 Zespół Szkolno-Przedszkolny w Wilkowicach ul. Szkolna 28, Wilkowice, 64-115 Święciechowa

2) Liczba posiłków: 1 gorący posiłek dziennie dla jednego dziecka
3) Podstawowy opis posiłku:
a) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym, który składać się będzie z jednej porcji obiadowej (zupa, drugie danie):
- zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml
- drugie danie - w tym:
• ziemniaki, kasze, ryż klub makaron – 200 g
• mięso lub ryba – 80 g
• surówki lub jarzyny gotowane – 100g
• naleśniki lub pierogi – 200g
b) Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne.
c) Posiłki powinny zawierać jak najmniej przetworzonych technologicznie produktów spożywczych i potraw.
d) W diecie preferowane powinny być produkty zbożowe, pełnoziarniste , warzywa, owoce, produkty dostarczające pełnowartościowe białko, zwłaszcza ryby, mięsa gotowane, i pieczone, produkty mleczne, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy. Wykonawca stosuje olej rzepakowy, ryby tłuste takie jak łosoś, śledź, makrela, tuńczyk.
e) Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
f) Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
g) Nie dopuszcza się podawania ryby pangi, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych (gotowych produktów przetworzonych).
h) Wyklucza się sporządzenie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
i) Wyklucza się serwowania posiłków przygotowanych typu fastfood.
4) Średnia liczba dni nauki szkolnej, w które to dni świadczona będzie usługa: 186 dni
5) Szacunkowa liczba dzieci objęta przedmiotem umowy:
-135 dzieci w wieku przedszkolnym od 3 lat do 6 lat
-50 dzieci w wieku szkolnym od 7 lat do 15 lat.
6) Ilość posiłków w okresie realizacji umowy może ulegać zmianie [zwiększenie/ zmniejszenie] w zależności od frekwencji dzieci i faktycznej liczby dni nauki szkolnej.
7) Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za faktyczną ilość dostarczonych posiłków.
8) Zapotrzebowanie ilościowe posiłków na dany dzień składane będzie przez Dyrektorów Zespołów Szkolno-Przedszkolnych, o których mowa w ust. 3. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą ustali godzinę, do której w danym dniu Dyrektorzy zobowiązani będą do przesłania zapotrzebowania. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
9) Usługa będzie dotyczyć również uczniów szkół, którym zostało przyznane bezpłatne dożywianie w trybie decyzji administracyjnej GOPS. Posiłki dla tych uczniów będą wydawane w oparciu o imienną listę uczniów przekazywaną na bieżąco Zleceniobiorcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipnie.

10) Dostawa posiłków odbywać się będzie środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw
11) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
12) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno -epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13) Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
14) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przy realizacji niniejszej umowy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 i na bieżąco uwzględniać przy wykonywaniu niniejszej umowy zmiany w treści ww. rozporządzenia, które wchodzić będą w życie w trakcie obowiązywania umowy.
15) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi w niniejszej umowie.
16) Wykonawca zobowiązany będzie do układania jadłospisu, zatwierdzonego przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka.
17) Jadłospis sporządzany będzie cyklicznie na okres 10 dni.
18) Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców (potwierdzone przez lekarza) będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
19) Godziny dostaw posiłków: ustalone zostaną z Zamawiającym przed dniem 4 września 2023r. W trakcie roku szkolnego mogą ulegać zmianie. Ewentualne zmiany będą zgłaszane z wyprzedzeniem Wykonawcy.
3. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy obejmują następujące rodzaje czynności:
a) przygotowanie jadłospisu
b) przygotowanie posiłków
Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy zobowiązujące podwykonawców do zatrudnienia na umowę o pracę wszystkich osób, które wykonują prace w sposób określony w art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ .
4. Zakres zamówienia oraz szczegółowe właściwości i wymagania w stosunku do przedmiotu zamówienia zawarte są w SWZ i załącznikach do SWZ. Zamawiający dopuszcza produkty o parametrach jakościowych i cechach użytkowych (równoważnych), tj. nie gorszych niż parametry wskazane w SWZ i uzna każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.

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

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

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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: 251193,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 274935,90 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 251193,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: WAYKIKI Waldemar Zawidzki w spadku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6970005805

7.3.3) Ulica: ul. Narutowicza 119

7.3.4) Miejscowość: Leszno

7.3.5) Kod pocztowy: 64-100

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-08-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 251193,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2024-06-21

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