Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II we Wschowie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 3

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 971284089

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Zacisze 1

1.5.2.) Miejscowość: Wschowa

1.5.3.) Kod pocztowy: 67-400

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL432 - Zielonogórski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp3.wschowa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://sp3.wschowa.com.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/794708

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Szkoła publiczna

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków
uczniom Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II
we Wschowie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a6cb457a-24d4-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00474442

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-03

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00311117/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II we Wschowie

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 00311135

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

4.2.) 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

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu gotowych gorących posiłków w postaci obiadu (drugiego dania) uczniom Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II we Wschowie.
1.3. Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 05.09.2023r. w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.
Posiłki wydawane będą od poniedziałku do piątku od godziny 11.30 do 13.00.
2) W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole, godziny dostawy obiadu mogą ulec zmianie – po wcześniejszym uzgodnieniu dyrekcji szkoły z Wykonawcą.
3) Dla potrzeby oszacowania kosztów i oceny ofert, Zamawiający podaje szacunkową łączną liczbę posiłków do przygotowywania
i wydawania w trakcie realizacji umowy:
Szacunkowa liczba dni, w których odbywać się będą zajęcia szkolne w okresie obowiązywania umowy – 500 dni.
Ilość ta może różnić się od rzeczywistej liczby dni, w których wydawane będą posiłki z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

Ilość dzieci objętych żywieniem+/– 80. Ilość osób korzystających
z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.
500 dni x 80 posiłków dziennie = 40 000 posiłków/36 miesięcy.
Podana powyżej liczba posiłków jest ilością szacunkową, przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia. Faktyczna
i ostateczna wielkość zamówienia uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania
w pełni ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia, co nie może być podstawą do roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub odmowy zrealizowania zamówienia.
Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania co najmniej 70% zakresu zamówienia.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy elektronicznie najpóźniej do godz. 8:00 w dzień dostarczenia posiłku do szkoły.
4) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO:
4a) Posiłki będą wydawane w stołówce w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II we Wschowie przy ul. Zacisze 1.
4b) Wykonawca winien dysponować co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
4c) Wykonawca winien dysponować lokalem przystosowanym do przygotowywania posiłków oraz posiadać decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy lub miejsca prowadzenia przez niego działalności
o zatwierdzeniu zakładu, potwierdzającą, że kuchnia oraz lokal,
w którym będą wydawane posiłki wykonawcy jest wpisana do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowego Powiatowego.
5) Wykonawca dostarczy na prośbę Zamawiającego dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków-raz w miesiącu, razem z fakturą za wykonaną usługę.
6) Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
7) Przez posiłek dla dzieci w wieku szkolnym rozumie się jednodaniowy obiad o minimalnej gramaturze 400 g składający się z drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące minimalne wymagania:
a) posiłki mięsne (minimum 3 posiłki tygodniowo): 100 g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka), 100 g surówka,
b) posiłki półmięsne (maksymalnie jeden posiłek tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki,
c) danie bezmięsne (maksymalnie 2 posiłki tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,(w przypadku, gdy

Wykonawca zaproponuje obiad bezmięsny, Zamawiający wymaga aby cały posiłek składał się z zupy oraz dania bezmięsnego)
d) świeża ryba 100 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz
w tygodniu użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 100 g surówki,
e) do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy - nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
8) Pozostałe wymagania:
a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%,
b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy,
c) w skład każdego posiłku muszą wchodzić owoce lub warzywa. Ziemniaki nie mogą być traktowane jako porcja warzyw.
d) zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczyć ok 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi,
e) wymagania dotyczące temperatury wydawanych posiłków:
drugie danie – minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
produkty zimne (sałatki, surówki) – maksymalna temperatura 15 °C.
9) Stawka jednostkowa posiłku musi zawierać koszt „wsadu do kotła” w przeliczeniu na jedną osobę. Stawka „Wsadu do kotła” stanowi opłatę w wysokości równej kosztom składników niezbędnych do przygotowania posiłku.
10) Zamawiający wymaga, aby w jednej dekadzie jadłospis zawierał:
a) 6 posiłków mięsnych z mięsa chudego wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
b) 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
c) 1 posiłek bezmięsny (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),
d) 1 posiłek – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz
w dekadzie użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
e) surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno– owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),
f) kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie był sok).

13) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w kuchni spełniającej wymogi norm sanitarnych, a następnie dostarczyć je
w termosach termoizolacyjnych do stołówki szkolnej. Wykonawca zapewni wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom. Wykonawca zapewnia personel do wydawania posiłków oraz mycia brudnych naczyń w dostarczonej do szkoły zmywarce. Wykonawca zobowiązany jest posiadać własną zastawę do wydawania posiłków i sztućce oraz codziennie odbierać pojemniki po dostarczonym posiłku.
15) W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane
z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw
z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
16) Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2021r., poz. 2132), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki
i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
17) Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego dostarczeniem
i wydaniem uczniom nie powinien być dłuższy niż 2 godziny,
18) Czas ten stanowi kryterium oceny ofert.
19) Do obowiązków Wykonawcy w ramach wynagrodzenia należy również:
a) zapewnienie wystarczającej liczby naczyń (talerze, sztućce, kubki), w których będą wydawane posiłki,
b) wydawanie posiłków – posiłki będą wydawane w stołówce szkolnej,
c) utrzymanie czystości wraz z usunięciem odpadów pokonsumpcyjnych w miejscach wydawania posiłków.
20) Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń
i sztućców wielokrotnego użytku zapewnionych przez Wykonawcę, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
21) Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy
i doświadczeniu.
22) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
23) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.

24) Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.
25) Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzyw zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

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

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: 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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 398400 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 600000 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 600000 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: Restauracja FIN DE SIECLE Jolanta Denesiuk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6971009656

7.3.3) Ulica: ul. Rynek 22

7.3.4) Miejscowość: Szlichtyngowa

7.3.5) Kod pocztowy: 67-407

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-10-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 600000 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 36 miesiące