**Ogłoszenie o wyniku postępowania**
**Usługi**
**Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu śniadań, obiadów i podwieczorków w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w 2024 r.**

## SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

**1.1.) Rola zamawiającego**
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Przedszkole nr 5 w Pszczynie

**1.3.) Oddział zamawiającego:** Przedszkole nr 5

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 382776569

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Marii Skłodowskiej Curie 3a

**1.5.2.) Miejscowość:** Pszczyna

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 43-200

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL22C - Tyski

**1.5.7.) Numer telefonu:** 322103510

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** p5pszczyna@pze-pszczyna.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** https://przedszkole5pszczyna.edupage.org/

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-10ba4118-7d3e-11ee-a60c-9ec5599dddc1

**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 polegających na przygotowaniu i dostarczaniu śniadań, obiadów i podwieczorków w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w 2024 r.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-10ba4118-7d3e-11ee-a60c-9ec5599dddc1

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00540586

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-12-08

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

**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 00480067

## 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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 494666,66 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w Przedszkolu Nr 5 w Pszczynie, gmina Pszczyna w 2024r. w dniach w których pracuje przedszkole”.
2. Zamawiający planuje, że w okresie od 2 stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku należy dostarczyć następujące posiłki:
3. I śniadanie – około 31 500 porcji
4. II śniadanie – około 31 500 porcji
5. obiad – około 31 500 porcji
6. podwieczorek – około 31 500 porcji
7. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, według bieżących potrzeb Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych posiłków w danym dniu Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie w tym dniu do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
8. W przypadku gdy łączna ilość dostarczonych posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego (łącznie 126 000) Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
9. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 2 stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych, w trzech dostawach. Godzina 7:30 ( I i II śniadanie), 11.30 (obiad), 13.30 (podwieczorek).
10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji przedszkolaków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto poszczególnych posiłków dla jednego przedszkolaka. W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
11. Wykonawca w pierwszym roboczym dniu tygodnia przekazywał będzie do wiadomości Zamawiającego tygodniowy jadłospis, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
12. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2021) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz rodzajowe:
1) I śniadanie: 5 x w tygodniu
a) zupa lub napój mleczny- pojemność 200 ml , kanapka lub bułka z dodatkami gramatura 150g
-różne zupy mleczne – 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub
b) kanapki – 150 g w zależności od rodzaju obiadu w danym dniu z jajkiem, serem białym, serem żółtym, serem topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynka, kiełbasą , kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka i inne) pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. Herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml(słodzone miodem).
Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 300 – 350 kcal.
2) II Śniadanie: owoce (w tym sezonowe), herbata, woda lub napój
Kaloryczność II śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 50 – 70 kcal.
3) Obiad: 5 x w tygodniu, w tym:
a) Zupa - porcja zupy spełniająca następujące warunki: pojemność 300 ml i kaloryczność 70 - 120 kcal
b) II danie -2 x w tygodniu danie mięsne z przewagą mięsa drobiowego, 1 x w tygodniu danie rybne (z wyjątkiem pangi) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości;
Gramatura ok. 400 gram i kaloryczność 400 kcal ( plus zupa), w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 130g; mięso/ryba nie mniej niż 120g, surówka nie mniej niż 150g, danie jarskie i półmięsne – gramatura nie mniej niż 400 gram.

Drugie danie gramatura co najmniej 350 g i kaloryczność 350 kcal (plus zupa)
kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), lub zamiennie woda.
Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 -500 kcal.
( odpowiednio do kaloryczności śniadania)

4) Podwieczorek 5x w tygodniu pojemność 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną,
dodatkowo woda,
- kanapka lub bułka z dodatkami gramatura 150 g kaloryczność 150 kcal
- ciasto lub ciastka własnego wypieku (do tego zawsze woda lub herbata), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną" ,bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 150 - 250 kcal.

Dzienna kaloryczność posiłków w przedszkolu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić nie mniej 1050 i nie więcej niż 1250 kcal.

14. Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polska tradycję kulinarną.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
16. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
17. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
18. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem 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 musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
19. Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym, przystosowanym do przewozu żywności transportem, w specjalistycznych pojemnikach (termosach), gwarantujących utrzymanie higieny, odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Transport powinien odbywać się w dwóch lub większej ilości pojemników, aby po otwarciu jednego, w kolejnych pojemnikach posiłki zachowywały odpowiednią temperaturę.
20. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór brudnych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierana będą w tym samym dniu. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze i sztućce) i przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki.
21. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

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

**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:** 3

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 3

**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:** 0

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 494666,66 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 519750 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 494666,66 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:** Austeria Frydrych-Langer Sp. J.

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6381655585

**7.3.3) Ulica:** M.Oświęcimskich 115

**7.3.4) Miejscowość:** Ćwiklice

**7.3.5) Kod pocztowy:** 43-229

**7.3.6.) Województwo:** śląskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2023-12-05

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 494666,66 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
Od 2024-01-02 do 2024-12-31