Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie posiłków dla dzieci ZPO w Chociwlu oraz podopiecznych MGOPS w Chociwlu z uwzględnieniem wynajmu pomieszczeń szkoły niezbędnych do realizacji usługi.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Chociwel

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 811685680

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Armii Krajowej 52

1.5.2.) Miejscowość: Chociwel

1.5.3.) Kod pocztowy: 73-120

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL428 - Szczeciński

1.5.7.) Numer telefonu: 915622001

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://oneplace.marketplanet.pl

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 posiłków dla dzieci ZPO w Chociwlu oraz podopiecznych MGOPS w Chociwlu z uwzględnieniem wynajmu pomieszczeń szkoły niezbędnych do realizacji usługi.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9f69bcda-892b-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00000230

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00045903/14/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Przygotowywanie posiłków dla dzieci ZPO ZPO w Chociwlu oraz podopiecznych MGOPS w Chociwlu z uwzględnieniem wynajmu pomieszczeń szkoły niezbędnych do realizacji usługi (pomieszczeń kuchni) na rok 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 00506884

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: ZPU.TP.271.2.11.2023.IJ

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

4.3.) Wartość zamówienia: 706790,74 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: codzienne przygotowanie oraz dostawę wraz z wydawaniem śniadań i obiadów (zupa, II danie lub zupa + II danie), podwieczorkówz uwzględnieniem wynajmu pomieszczeń szkoły niezbędnych do realizacji usługi (pomieszczenia kuchni).Wydawanie posiłków odbędzie się w jadalni na terenie ZPO w Chociwlu.
3. Przewidywana szacunkowa ilość posiłków w całym okresie trwania umowy wyniesie:
1)przedszkole:

a) śniadania – 16509 szt.
b) zupa (porcja pomniejszona) – 16509 szt.
c) II danie (porcja pomniejszona) – 16509 szt.
d) podwieczorek – 16509 szt.,

2)dzieci szkolne (Szkoła Podstawowa, w tym gr. „0”):

a) zupa – 4800 szt.,
b)IIdanie – 18742 szt.,

3) Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chociwlu:

a)przedszkolne dzieci - 960 szt. - obiad dwudaniowy (zupa + II danie) porcje pomniejszone,
b) grupy „0”orazszkoła podstawowa - 3014 szt. -obiad dwudaniowy (zupa + II danie),
c) osoby dorosłe - 170 szt. -obiad dwudaniowy (zupa + II danie).

4. Zalecane przez Zamawiającego posiłki to:
1) śniadanie dla przedszkolaków i oddziałów zerowych: produkty mleczne (zupa mleczna, owsianka, kasza manna z sokiem, płatki), mlekopochodne, pieczywo, masło, dodatki m. in. wędliny, pasty jajeczne, twarożki, ser żółty, jajka; świeże warzywa, dżem; kiełbaski na ciepło, jajecznica, herbata, kakao;
2) obiad dwudaniowy:
a) I danie: zupa + 2 kromki chleba lub bułka; w trakcie tygodnia dożywiani otrzymają 5 rodzajów zup;
b) II danie:ziemniaki, kasza, ryż, makaron; mięso, ryba; surówki, jarzyny; minimum raz w tygodniu (piątek) należy podawać danie bezmięsne, minimum trzy razy w tygodniu danie mięsne; potrawy nie mogą powtarzać się w okresie dekady; do dań mięsnych nie zalicza się wątróbki, kaszanki, bigosu; dania bezmięsne to np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane (w każdym tygodniu inne danie) oraz danie z rybą lub jajkiem sadzonym (w piątek); do posiłków drugo daniowych mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane; w tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć; do posiłków drugo daniowych obowiązkowo należy podawać kompot.
5. Każdy obiad będzie składał się z przynajmniej jednego gorącego dania.
6. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zamienne posiłki dla dzieci z alergiami żywieniowymi typu alergia na gluten bądź skaza białkowa zgłoszonymi oficjalnie przez rodziców lub opiekunów dzieci.
7. Dla uczniów Szkoły Podstawowej orazdla osób dorosłych objętych pomocą MGOPS, wartość energetyczna całego posiłku (obiad dwudaniowy) nie może być mniejsza niż 960 kcal, tj. 40% całodziennego zapotrzebowania energetycznego przyjętego średnio dla dzieci szkolnych i osoby dorosłej (2400 kcal). Gramatura poszczególnych produktów:
1) zupa nie mniej niż 400g;
2) mięso nie mniej niż 80g;
3) ziemniaki nie mniej niż 350g;

4) ryż, kasza nie mniej niż 40g;
5) makaron nie mniej niż 60g;
6) warzywa nie mniej niż 250g;
7) dania bezmięsne – pierogi, makaron z sosem, placki, naleśniki, kopytka, kluski śląskie itp. nie mniej niż 300g.
8. Dla dzieci w wieku przedszkolnym i oddziałów zerowych wartość energetyczna całego posiłku (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) nie może być mniejsza niż 1000 kcal, tj. 75 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego przyjętego średnio dla dzieci szkolnych (1500 kcal). Gramatura poszczególnych produktów:
1) zupa nie mniej niż 300g;
2) mięso nie mniej niż 60g;
3) ziemniaki nie mniej niż 250g;
4) kasza, ryż nie mniej niż 35g;
5) makaron nie mniej niż 60g;
6) warzywa nie mniej niż 150g;
7) dania bezmięsne – pierogi, makaron z sosem, placki, naleśniki, kopytka, kluski śląskie itp. nie mniej niż 250g.
9. Wykonawca decydując się na podanie dań typu pierogi, kopytka, kluski śląskie, bigos czy fasolka po bretońsku, zobowiązany jest cały proces produkcyjny wykonać osobiście. Nie dopuszcza się stosowania gotowych dań.
10. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
11. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.
12. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji, dostawy i wydawania posiłków z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
13. Porcja pomniejszona stanowi 60 % pełnej porcji.

Liczba ta w trakcie okresu realizacji przedmiotu zamówienia może ulec zmianie co może wpłynąć na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Wynagrodzenie Wykonawcy zależne będzie od ilości faktycznie dostarczonych posiłków.
Posiłki będą przygotowywane dla:
1)wychowankówPrzedszkola Miejskiego w Chociwlu: śniadania, obiady dwudaniowe (zupa + II danie) porcje pomniejszone, podwieczorki,wskazanych przez Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu.
2)wychowankówgrup „0” przy Szkole Podstawowej w ZPO w Chociwlu zadeklarowane posiłki (zupa, II danie lub zupa + II danie) w pełnej porcji,
3) uczniów Szkoły Podstawowej w Chociwlu klasy 1-8 obiady w pełnej porcji.
Opłata za posiłki od pkt 1-3 ponoszona będzie przez Zespół Placówek Oświatowych w Chociwlu,
4) uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu oraz osoby dorosłe wskazani przez Kierownika Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chociwlu: obiady dwudaniowe w pełnej porcji oraz obiady dwudaniowe porcje pomniejszone - opłata za posiłek ponoszona będzie przez Zamawiającego (płatnik MGOPS w Chociwlu).
14. Przygotowywanie i wydawanie posiłkówma być realizowane w dni objęte nauką szkolną/przedszkolną od poniedziałku do piątku w czasie trwania roku szkolnego z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwa wakacyjna oraz przerwy świąteczne itp.)od dnia 02stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku.
Wykonawca będzie dostarczał miesięczny jadłospis do Dyrektora ZPO w Chociwlu, a codzienny jadłospis będzie wywieszany w miejscu wydawania posiłków. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni).
15. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022., poz. 2132), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciomi 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.
16. Przewożenie artykułów żywnościowych służących przygotowaniu posiłku musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP. System HACCP gwarantuje najwyższe standardy żywności, a tym samym zachowanie wysokiej jakości transportowanych produktów. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw produktów do przygotowania posiłku oraz ich wydawania.
17. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki gotowe do wydania w pomieszczeniach kuchni, która zostanie mu wynajęta umową najmu. Zamawiający wymaga od Wykonawcy pokrycia kosztu wynajmu pomieszczeń kuchennych wraz z pomieszczeniami pomocniczymiorazurządzeniami i wyposażeniem w wysokości:951,53 zł brutto (słownie:dziewięćset pięćdziesiąt jeden 53/100 złotych)oraz innych kosztów wskazanych w umowie najmu, której wzór stanowi załącznik nr 6 do niniejszej SWZ.
18. Miejsce i godziny wydawania posiłków w szkołach zostaną ustalone przez Wykonawcę z dyrekcją szkoły.
19.Obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywnościowych spoczywa na Wykonawcy w miejscu, w którym potrawy zostały wyprodukowane. Pobrane próbki potraw są udostępniane na żądanie Państwowej Inspekcji Sanitarne.
20. Z Wykonawcą, który zostanie wyłoniony w przetargu, zostanie podpisane porozumienie dotyczące sposobu korzystania z punktu wydawania posiłków. Porozumienie zostanie podpisane pomiędzy Wykonawcą a dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z podawania posiłków w przypadku gdy te okażą się być złej jakości i kaloryczności. W takim przypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do wydania posiłku dobrej jakości i zgodnego z

normami, w tym samym dniu.
22. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Chociwlu oraz Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu.
23. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany będzie do przyjmowania zgłoszeń o nieobecności dzieci szkolnych, przedszkolnych i podopiecznych MGOPS.Przyjmowanie zgłoszeń będzie możliwe do godziny 7:00 w dniu którego dotyczy nieobecność, aw konsekwencji nieobecności osoby korzystające z posiłkównie zostaną obciążone finansowo.
24. O sposobie przekazywania zgłoszeńo których mowa powyżej Wykonawca powiadomi zamawiającego, Dyrektora Szkoły, oraz MGOPS, oraz przekaże sposób kontaktu, numer telefonu bądź inne źródło przekazywania informacji o nieobecności.

4.5.3.) Główny 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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 396807,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 479773,30 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 396807,50 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: POLFOOD SERVICE, PGŻ

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 4990421003

7.3.3) Ulica: Słowiańska 17/2

7.3.4) Miejscowość: Koszalin

7.3.5) Kod pocztowy: 75-845

7.3.6.) Województwo: zachodniopomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-12-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 396807,50 PLN

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