Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Żłobka w Małogoszczu w roku 2024.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samorządowe Centrum Oświaty w Małogoszczu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 366084370

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Jaszowskiego 3a

1.5.2.) Miejscowość: Małogoszcz

1.5.3.) Kod pocztowy: 28-366

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL722 - Sandomiersko-jędrzejowski

1.5.7.) Numer telefonu: 413855226

1.5.8.) Numer faksu: 413855226

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sco@malogoszcz.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://scomalogoszcz.ezamawiajacy.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Działalność rachunkowo-księgowa

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:
„Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Żłobka w Małogoszczu w roku 2024.”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8a7dae07-8d01-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00023246

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00049963/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usługa cateringu-przygotowanie i dowóz posiłków do Żłobka w Małogoszczu w roku 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 00515237

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: SCO.2.26.8.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 272685,60 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków
do Żłobka w Małogoszczu, od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć,
w których żłobek jest zamknięty.
2. Szacunkowa ilość posiłków wynosi 66 dziennie – śniadania, obiad (zupa i drugie danie), podwieczorek. Ilość posiłków została określona szacunkowo. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od liczby zapisanych do Żłobka dzieci oraz frekwencji. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 7:00 danego dnia. Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną oraz SMS
3. Zamawiający w okresie wakacji lub ferii zimowych, przerw między świętami określi liczbę posiłków w zależności od liczby dzieci uczęszczających do żłobka.

4. Rodzaj posiłków:
1) I Śniadanie:
a) zupa mleczna (z: makaronem, ryżem. lanymi kluskami, zacierką, płatki: jaglane, kukurydziane, owsiane, kasza: manna, kukurydziana)
b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznica na parze, sałatki, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki,
c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa.
2) II Śniadanie: musy owocowe: jabłko, banan jogurty smakowe, brzoskwinia jogurty z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa, chrupki kukurydziane, krakersy, biszkopty.

3) Obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzą:
a) I danie: zupa, (krem z dyni z białych warzyw, papryki, ogórkowa, gulaszowa, pomidorowa, kalafiorowa, jarzynowa barszcz czerwony z ziemniakami, krupnik, rosół, kapuśniak ze słodkiej kapusty itp.)
b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, makaron itp.), dania mięsne z surówką (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp., ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszonej kapusty, marchewka z jabłkiem lub brzoskwinią, buraczki, duszona marchewka, warzywa na parze, colesław, kalafior gotowany itp., napoje: kompot.
4) Podwieczorek:
a) drożdżówka, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, babki, budyń, kisiel, koktajle owocowe, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, herbata, sałatki owocowe, wafle.
5. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia:
1) Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z Rozporządzeniem 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.2016.1154).
2) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
4) Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych do żłobka najpóźniej do poniedziałku poprzedniego tygodnia na następny tydzień-

podpisany przez Wykonawcę i dietetyka. Każda zmiana
w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego.
5) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie
z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
6) Posiłki dla dzieci uczęszczających do żłobka powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy, w jakiej są podawane do wieku dzieci.
7) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
8) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak
i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę
z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany
do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
9) Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem
Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termo boksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłków w żłobku. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych żłobka.
10) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłkach oraz ich mycia
i wyparzania.
11) Wykonawca odbiera odpady pokonsumpcyjne.
12) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
13) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).
14) Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.
15) Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków
w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą min. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
16) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
17) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie,
na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
18) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki Dziecka dla dzieci
w wieku od 12 m-cy do 3 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
19) Wykonawca musi posiadać opinię Właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych do produkcji posiłków.
6. Posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:
a) Dostawa śniadań, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.30-8.45
b) Dostawa obiadu i podwieczorku, odbiór naczyń po śniadaniu - godzina 11.00 - 11.15
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.
8. Dystrybucją posiłków do sal zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
9. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
~ 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
~ 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.
10. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, polegające na bezpośrednim wykonywaniu przedmiotu zamówienia
w szczególności osoby przygotowujące i dostarczające posiłki będą zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę – szczegółowe wymagania zawarto w projekcie umowy (zał. nr 5)

4.5.3.) Główny kod CPV: 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: 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: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 294465,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 320601,60 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 294465,60 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: MPM SYSTEM Sp. z o.o. EDANPLUS sp. k.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6562103530

7.3.3) Ulica: Jędrzejowska 43,

7.3.4) Miejscowość: Małogoszcz

7.3.5) Kod pocztowy: 28-366

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-01-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 294465,60 PLN

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