Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie w roku 2024 usług cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku 7-15 lat

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM. GEN.STANISŁAWA MACZKA W BOGUCHWALE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000266933

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Teodora Lubomirskiego 2

1.5.2.) Miejscowość: Boguchwała

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-040

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp.boguchwala@boguchwala.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b3b0da39-89e2-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Świadczenie w roku 2024 usług cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku 7-15 lat

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b3b0da39-89e2-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00076532

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00030518/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Świadczenie w roku 2024 usług cateringu – przygotowanie, dostawa i wydawanie wyżywienia dla uczniów w wieku 7-15 lat

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: Nie

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: 1/ZMPC/2023

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

3. Przedmiot zamówienia:
3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w roku 2024 usług cateringu – przygoto-wanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku 7-15 lat.

3.2. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:
1. Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły maksymalnie 260 sztuk dziennie dań obiadowych (II danie + kompot) z dniem zawarcia umowy, nie wcześniej niż od dnia 02.01.2024r.
2. Zatrudnienie osób do wydawania posiłków dla uczniów szkoły. Zatrudnione osoby do wydawania posiłków:
2.1 Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do stołówki, gdzie przygotowywane są posiłki;
2.2 Myją ręce przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego wyda-wania,
2.3 Odbierając przygotowane produkty zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
2.4 Wyrzucają rękawiczki i wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci
2.5 Wykonawca przekazuje odpady na własny koszt. Dodatkowo Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości w pomieszczeniu stołówki po spożytych posiłkach.
2.6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niezbędnej obsługi kelnerskiej oraz sprzętu cateringowego, zastawy stołowej (naczynia szklane lub porcelanowe oraz sztućce wykonane np. ze stali nierdzewnej). Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń, sztućców jednorazowego użytku.
3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni wolnych od nauki w szkole w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
4. Zamawiający informuje, że planowanych jest 181 dni żywieniowych w okresie trwania umowy.
5. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzeda-ży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jed-nostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154) oraz muszą obejmować: drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kur-czaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka, kompot lub napój. Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu go-towego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jed-nonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać por-cję świeżych warzyw lub owoców. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę.
6. Wykonawca przedkłada pisemnie jadłospis z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności, obejmujący okres co najmniej 10 dni do akceptacji Dyrektorowi szkoły, na 5 dni (roboczych) przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
7. Posiłki musza być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gra-matury jak i estetyki.
8. W miejscu produkcji posiłków wymagane jest prowadzenie systemu bezpieczeństwa żywności HACCP pod bezpośrednim nadzorem audytora wewnętrznego .
9. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wyko-nawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycz-ne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
10. Posiłki dla dzieci szkolnych należy dostarczać w zbiorczych termosach i opakowaniach. Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorą-cych. Napoje ciepłe należy dostarczać w termosach. Ze względu na brak możliwości pod-grzewania posiłków w miejscu wydawania, należy uwzględnić maksymalny czas transportu do 30 minut.
11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości niż zaoferowane na swój koszt z innych źródeł.
13. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozlicze-nie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie fak-tycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
15. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku na I piętro- budynek bez windy. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywno-ści i Żywienia. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek poda-nych posiłków w przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie

winien być wykonany zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przecho-wywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545).
16. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środ-ków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach syste-mu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach ży-wienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154). Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
17. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przy-sługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wyko-nawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpo-wiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
18. Wykonawca wszystkie dostawy wykona w terminie.
19. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami i umiejętno-ściami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania niniejszej umowy oraz, że wykona ja z należytą starannością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
20. Wykonawcy nie wolno powierzyć wykonania niniejszej umowy lub jej części osobie trzeciej (Podwykonawcy) bez pisemnej zgody Zamawiającego.
21. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 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: 470600 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 711547,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 470600 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: Stowarzyszenie Rozwoju Oświaty Gminy Boguchwała

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 180347770

7.3.3) Ulica: Plac Rynek 2

7.3.4) Miejscowość: Boguchwała

7.3.5) Kod pocztowy: 36-040

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 470600 PLN

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

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