Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Brańszczyk

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 550667824

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Jana Pawła II, 45

1.5.2.) Miejscowość: Brańszczyk

1.5.3.) Kod pocztowy: 07-221

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL924 - Ostrołęcki

1.5.7.) Numer telefonu: 29 59 29 314

1.5.8.) Numer faksu: 29 742 28 11

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@branszczyk.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.branszczyk.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-19d6da74-b284-4b38-9e38-b967bb479bef

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:
Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-19d6da74-b284-4b38-9e38-b967bb479bef

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00501255

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-09-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00037885/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025.

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: 2024/BZP 00434441

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: ZP.271.7.2024

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

4.3.) Wartość zamówienia: 177120,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa na rzecz Zamawiającego gorących posiłków w ilości około 60 szt. dziennie wraz z obsługą do niżej wymienionych szkół na terenie gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2024/2025:
1) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi
2) Szkoła Podstawowa w Knurowcu
3) Szkoła Podstawowa w Trzciance
4) Szkoła Podstawowa w Turzynie
5) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach
W przypadku zawieszenia działalności Szkół spowodowanego nawrotem epidemii wirusa SARS-CoV-2 bądź pochodnego lub innego wirusa, Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamawiania posiłków, do czasu ponownego wznowienia działalności placówki, przy czym określenie minimalnej wartości zamówienia w takim wypadku (okoliczność siły wyższej, niezależna od stron) nie jest możliwe.
Wykonawcy nie przysługuje prawo roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków zależna będzie od frekwencji dzieci.
2. Dostawa, o której mowa w pkt. 1 odbywać się będzie z zachowaniem niezbędnych norm i warunków sanitarnych w zakresie przewozu żywności i zbiorowego żywienia.
3. Porcja obiadowa musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: 100 gramów mięso lub ryba, 100 gramów surówka lub gotowane jarzyny oraz 200 gramów ziemniaki, ryż, makaron, kasza lub inne. Danie mogą stanowić również pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, makaron z sosem lub podobne dania, o gramaturze nie mniejszej niż 250 gramów z surówką lub jarzynami 100 gramów.
4. Kaloryczność posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal
5. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu powinien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia.
6. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w specjalistycznych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie powinien przekraczać 40 minut
7. Zamawiający zastrzega aby dostarczone posiłki były świeże i dostarczone jak najszybciej po ugotowaniu.
8. Wartość odżywcza i kaloryczna powinna być zgodna z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży;
9. Wykonawca zapewni niepowtarzalność potraw w ciągu kolejnych 10 dni.
10. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych – będących w posiadaniu Wykonawcy, zapewniających odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne. Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia oraz sztućce do spożycia posiłku dla każdego dziecka oraz zapewnia odbiór i wywóz zużytych naczyń i sztućców.
11. Posiłki oferowane uczniom w szkole powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów - posiłki będą podawane w temperaturze nie niższej niż 65° C.
12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu wykazu proponowanych posiłków stanowiących przedmiot umowy – jadłospisu z podaniem gramatury posiłków z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem, przy uwzględnieniu wymogu niepowtarzalności potraw, o którym mowa w pkt. 9.
13. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.
14. Miejsca i godziny dostawy posiłków:
1) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi w godz. od 9.00 do 12.00
2) Szkoła Podstawowa w Knurowcu w godz. od 9.00 do 12.00
3) Szkoła Podstawowa w Trzciance w godz. od 9.00 do 12.00

4) Szkoła Podstawowa w Turzynie w godz. od 9.00 do 12.00
5) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach w godz. od 9.00 do 12.00
15. Zamawiający przewiduje dostarczenie łącznie około 10 800 posiłków rocznie do w/w szkół. Ilość posiłków w ramach dostawy stanowiąca całość przedmiotu zamówienia nie jest stała i może ulec zmianie.
16. Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków podana w pkt. 1 została określona szacunkowo i może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości uczniów uprawnionych do otrzymywania posiłków oraz w zależności od liczby dzieci obecnych każdego dnia na zajęciach w szkole.
17. Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia na poziomie 70 %. Posiłki wydawane będą osobom uprawnionym do ich otrzymywania (tj. dla uprawnionych dzieci i młodzieży) na podstawie decyzji wydawanych przez Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Brańszczyku
Wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez dyrektorów szkół lub wyznaczonego pracownika Zamawiającego.
18. Dostawy nie będą realizowane przez Wykonawcę w dni wolne od zajęć szkolnych oraz ferie i wakacje szkolne. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia w szkole, dzieci objęte są tą formą pomocy, lecz ten fakt należy zgłosić z 3 - dniowym wyprzedzeniem dowożącemu i wydającemu gorące posiłki.
19. W przypadku braku środków na dożywianie dzieci w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą.
20. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów i dzieci korzystających z gorących posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo na bieżąco Wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym 4 standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.
22. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
23. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
24. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.
25. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych, do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków, zlokalizowanych w szkołach określonych w pkt. 14, w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w szkół.
26. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 45 km/dziennie.
27. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
28. Osoby, które będą wykonywały przedmiot zamówienia, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.
29. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.
30. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
31. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.
32. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz ważne orzeczenia sanitarno - epidemiologiczne oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
33. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
34. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 32 i 33 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.
35. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.
36. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
37. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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: 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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 183600,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 186084,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 183600,00 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: BRAŃSKI SMAK Katarzyna Szydlik

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 7621984427

7.3.3) Ulica: Ul. Nadbużna

7.3.4) Miejscowość: Brańszczyk

7.3.5) Kod pocztowy: 07-221

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-09-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 183600,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-01 do 2025-06-26

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