Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2024/2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM.GEN.DYW. TADEUSZA KUTRZEBY W KOŹLU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001157821

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: xx

1.5.2.) Miejscowość: Koźle

1.5.3.) Kod pocztowy: 95-011

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL712 - Łódzki

1.5.7.) Numer telefonu: 427198909

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kozle_szkola@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: kozleszkola.superszkolna.pl

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

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 cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2024/2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d2a5e673-d988-4c7b-83c4-34f1ba05f096

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00516967

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-09-26

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00443016/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu

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 00445463

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: IZP.271.12.2024.AF.PZP

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

4.3.) Wartość zamówienia: 245220,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Szkoły Podstawowej w Koźlu - gorącego posiłku w formie obiadu z napojem.
2. Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć 80 obiadów.
1) w roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć około 14 640 obiadów (183 dni x 80 obiadów dziennie);
2) szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości;
3) w przypadku, gdy dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu;
4) zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci. O liczbie obiadów na dany dzień Zamawiający będzie informował do godziny 8:00 w dniu wykonania usługi;
5) posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Koźlu do godziny 11:20;
6) obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:20;
7) zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca wysyłał będzie na adres email: kozle_szkola@wp.pl najpóźniej w czwartek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawy z dnia 28 listopada 2014 roku zmianie ustawy o bezpieczeństwie i żywności (Dz.U. z 2015 r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 roku 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. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Dzienny jadłospis powinien obejmować obiad: zupę (1 porcja zupy na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym gramatura min. 250 ml) oraz drugie danie: - danie mięsne lub rybne powinno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangi) o gramaturze min. 100 g po obróbce, z dodatku w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy o gramaturze min. 200g po obróbce, surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu przygotowanego z owoców sezonowych lub napoju, wody - 200 ml; - danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. o gramaturze min. 250 g po obróbce z ewentualnym dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml; - danie jarskie - typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem o gramaturze minimum 250 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie fast food lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
1) jadłospis powinien być urozmaicony, zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie 10 dni;
2) potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości;
3) obiad powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
4) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;
5) w procesie przygotowania posiłku należy stosować sól o obniżonej zawartości sodu, sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku (do dosalania);
6) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku);
7) zioła lub przyprawy świeże lub suszone niezawierające sodu/soli – nie wolno stosować m.in. mieszanek przyprawowych z solą i glutaminianem sodu typu Warzywko czy Vegeta;

8) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
9) warzywa surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych, przygotowane do bezpośredniego spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;
10) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40 %).
5. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny i zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług np. kontroli wagi posiłków.
9. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia stołówki będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
11. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w ekologicznych naczyniach jednorazowego użytku dla uczniów Szkoły Podstawowej, koszt zakupu naczyń i sztućców jednorazowego użytku pokrywa Wykonawca i wkalkulowany będzie w cenę obiadu.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. z 2023, poz. 1587). Odpady powinny być odbierane codziennie.
13. W przypadku naruszenia przepisów dyrektor ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.

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: 4

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: 3

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 174239,42 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 174239,42 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 174239,42 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

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: F.H. ANIA ANNA GNATKOWSKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7261517504

7.3.3) Ulica: Kasprzaka

7.3.4) Miejscowość: Łódź

7.3.5) Kod pocztowy: 91-083

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-09-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 174239,42 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 183 dni

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