Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
,,Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2024/2025"

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001158111

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Naruszewo 17

1.5.2.) Miejscowość: Naruszewo

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-152

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL922 - Ciechanowski

1.5.7.) Numer telefonu: 236631011

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bip.spnaruszewo.pl

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

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:
,,Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2024/2025"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-e2467666-3338-44c6-90a4-4bc5d7b068d9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00541296

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-10-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00420439/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie 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 00423955

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: SP.26.2.2024

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

4.3.) Wartość zamówienia: 221076,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w celu dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2024/2025. Szacunkowa liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 90. Liczba dni obejmująca okres szkolny wrzesień 2024 r. – czerwiec 2025 r. w roku szkolnym 2024/2025 – około 178. Wykazana liczba może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.
2. Usługa będzie polegała na:
1) Przygotowaniu gorących posiłków dla około 90 uczniów szkoły w następującej formie jednego dania gorącego:
a) dwa razy w tygodniu – zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser
Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycję mączną taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.
b) trzy razy w tygodniu – drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
2) Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:
a) danie gorące – zupa z wkładką
• zupa – 350 ml
• wkładka – 100 g
• pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba – zamiennie) porcja mączna – 150 g
• prosty deser – 100 g
b) danie gorące – drugie danie
• sztuka mięsa lub ryby – 100 g
• ziemniaki – 150 g lub 100 g kaszy lub ryżu (zamiennie)
• surówka – 100 g
• potrawa półmięsna – 350 g
• napój lub kompot – 200 ml.
UWAGA!!! Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinny być różnorodne. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kiełbasa, wątróbka, kapusta. Wkładką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kcal.
3) Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla młodzieży w wieku od 3 do 14 lat).
4) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z własnych produktów. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz 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.
5) Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food, gotowych sosów, mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant". Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
6) Wykonawca zapewni wykonanie posiłków dla dzieci z alergiami pokarmowymi. W celu prawidłowego przygotowania posiłku rodzic musi przekazać stosowne informacje, tj. listę alergenów, których dziecko nie może spożywać.
7) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

8) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
9) Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
10) Jadłospis powinien być urozmaicony oraz uwzględniać sezonowość. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni.
11) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
12) Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
13) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
14) Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym przed podpisaniem umowy i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis ma mieć charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
15) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).
16) Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545 ze zm.).
17) W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
18) Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.
19) Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektora szkoły najpóźniej do godz. 12^{oo} dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
20) Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
21) Posiłki będą wydawane na terenie szkoły. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
22) Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
23) Miejsce dostarczania posiłków: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie, Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo.
25) Posiłki dostarczane będą w godzinach od 900 do 1130.
26) Przed podpisaniem umowy wykonawca dostarczy jadłospis na 4 tygodnie.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 205056,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 205056,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 205056,00 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: GRUPA AMBASADOR SP. Z O.O. SP. K.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5671904808

7.3.3) Ulica: ŻOŁNIERZY WYKLĘTYCH 20B

7.3.4) Miejscowość: PŁOŃSK

7.3.5) Kod pocztowy: 09-100

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: 2024-08-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 205056,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-04 do 2025-06-26