Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu obiadów w formie cateringu dla uczniów klas I - VIII w Szkole Podstawowej w Rudołtowicach w 2025 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Józefa Weszki w Rudołtowicach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 273185189

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Anieli Krzywoń 5

1.5.2.) Miejscowość: Rudołtowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 43-229

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22C - Tyski

1.5.7.) Numer telefonu: 322112100

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sprudoltowice@pze-pszczyna.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: sprudoltowice.edupage.org

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-ef842842-63f3-4622-b0f3-f70135b5808a

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 polegających na przygotowaniu i dostarczaniu obiadów w formie cateringu dla uczniów klas I - VIII w Szkole Podstawowej w Rudołtowicach w 2025 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ef842842-63f3-4622-b0f3-f70135b5808a

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00664661

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-12-19

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

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 00581336

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

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

4.3.) Wartość zamówienia: 142679,56 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dostarczaniu obiadów w formie cateringu dla uczniów klas I-VIII Szkoły Podstawowej
w Rudołtowicach, gmina Pszczyna w 2025 r.”.
2. Zamawiający planuje, że w okresie od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku należy dostarczyć około 12 048 obiadów.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, według bieżących potrzeb Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych posiłków
w danym dniu Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie w tym dniu do godziny 8:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
4. W przypadku gdy łączna ilość dostarczonych obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego liczba 12 048, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych,
w dwóch dostawach o godzinie 11:00 i 12:00.
6. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych obiadów i ceny brutto jednodaniowego obiadu dla jednego ucznia. W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych obiadów w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco: do godziny 8:30 tego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę obiadów. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Wykonawca przekazywał będzie w pierwszym roboczym dniu tygodnia tygodniowy jadłospis, z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz wykazu alergenów potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej jakości obiadów, zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
a. 5 x w tygodniu II danie z kompotem z owoców, w tym 2 x w tygodniu danie mięsne z przewagą mięsa drobiowego, 1 x w tygodniu danie rybne (z wyjątkiem pangi) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości;
b. gramatura ok. 500 gram i kaloryczność 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 130g; mięso/ryba nie mniej niż 120g, surówka nie mniej niż 150g, danie jarskie i półmięsne – gramatura nie mniej niż 400 gram.
10. Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno
co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polska tradycję kulinarną.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
12. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
13. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
14. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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.
15. Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym, przystosowanym do przewozu żywności transportem, w

specjalistycznych pojemnikach (termosach), gwarantujących utrzymanie higieny, odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Transport powinien odbywać się w dwóch lub większej ilości pojemników, aby po otwarciu jednego, w kolejnych pojemnikach posiłki zachowywały odpowiednią temperaturę.
16. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane obiady. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór brudnych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierana będą w tym samym dniu. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze i sztućce) i przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki.
17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

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: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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: 2

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 11,84 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 12,30 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11,84 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: Przedsiębiorstwo KOMPOL Sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7810041193

7.3.3) Ulica: Gen Pułaskiego 4a/1-2

7.3.4) Miejscowość: Bielsko-Biała

7.3.5) Kod pocztowy: 43-300

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-12-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 142679,56 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-02 do 2025-12-31