Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Świadczenie usług gastronomicznych dla wychowanków przebywających w Zespole Placówek Oświatowych w Krośnie”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Placówek Oświatowych w Krośnie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 180601234

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Bohaterów Westerplatte 20a

1.5.2.) Miejscowość: Krosno

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-400

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL821 - Krośnieński

1.5.7.) Numer telefonu: 134321783

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zpo@krosnobursa.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bd920ec8-886e-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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
„Świadczenie usług gastronomicznych dla wychowanków przebywających w Zespole Placówek Oświatowych w Krośnie”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bd920ec8-886e-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00004833

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-03

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00068839/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług gastronomicznych dla wychowawnków ZPO w Krośnie

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: 2023/BZP 00502604

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej polegającej na przygotowaniu i wydawaniu posiłków (śniadanie, obiad - dwudaniowy, kolacja) dla ok. 160 wychowanków dziennie (wiek 15-20 lat) przebywających w Zespole Placówek Oświatowych w Krośnie w okresie od 02 stycznia 2024 r. do 20 grudnia 2024 r.,
z wyjątkiem dni wolnych od nauki szkolnej - zgodnie z kalendarzem roku szkolnego z uwzględnieniem tzw. „wsadu do kotła".
Planowana liczba posiłków w ciągu 182 dni dla 160 wychowanków z zastrzeżeniem, że:
a) dni od poniedziałku do czwartku w trakcie trwania umowy przewiduje się 148, zaś w ciągu dnia Wykonawca zobowiązany jest wydać 3 posiłki, przewidywana ilość posiłków to = 148 dni x 3 posiłki = 444 x 160 wychowanków = 71 040
b) dni oznaczone w kalendarzu jako piątek w trakcie trwania umowy przewiduje się 34, zaś w ciągu takiego dnia Wykonawca zobowiązany jest wydać 2 posiłki (przewidywana ilość posiłków to 34 dni x 2 posiłki = 68 x 160 wychowanków =10 880
Razem: 81 920 posiłków.
Liczba wychowanków korzystających z wyżywienia dziennego jest wielkością szacunkową, może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i uzależniona jest od dziennych stanów osobowych wychowanków. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie bezpośrednio wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia.
Zamawiający wskazuje minimalną ilość wychowanków, którzy będą korzystać z wyżywienia dziennego w czasie trwania umowy na poziomie 130 osób dziennie.
W związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym.
Wynagrodzenie Wykonawcy stanowi koszt świadczenia usługi gastronomicznej (przygotowanie i wydanie posiłków).
Ustala się cenę ryczałtową surowców użytych do przygotowania wydanych posiłków tzw. „wsad do kotła" w wysokości 18,00 zł brutto (słownie: osiemnaście złotych) na jednego wychowanka na jeden dzień żywieniowy obejmujący śniadanie, obiad, kolację od poniedziałku do czwartku) i 14,00 zł brutto (słownie: czternaście złotych) obejmujący śniadanie i obiad w piątek.
Kwota przeznaczona na tzw. „wsad do kotła" musi znaleźć realne odzwierciedlenie w składnikach użytych do przygotowania posiłku. Kwota ta nie podlega pomniejszeniu o inne należności obciążające wykonawcę z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej (np. podatek VAT). Kwota ta ma być przeznaczona na zakup produktów do przygotowania dziennego wyżywienia dla jednego wychowanka z zastrzeżeniem, że na obiad powinna być wydatkowana minimum połowa kwoty ustalonej jako „ wsad do kotła". Zamawiający pokrywa w całości koszt dziennego tzw. „wsadu do kotła" dla jednej osoby w kwocie 18,00 zł od poniedziałku do czwartku oraz 14,00 zł w piątki. Maksymalna kwota przeznaczona na w/w „wsad do kotła" w okresie objętym umową to kwota 565.200,00 zł brutto przy założeniu wyżywienia 160 wychowanków w ciągu 148 dni, tj. od poniedziałku do czwartku oraz 160 wychowanków w ciągu 34 dni w piątki.
Posiłki będą przygotowywane i wydawane codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni wolnych od nauki szkolnej, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego w ściśle ustalonych porach dnia: od poniedziałku do czwartku śniadanie - godz. 6.30-8.00, obiad - godz. 13.00-17.00, kolacja - godz. 18.30-19.30, w piątek: śniadanie - godz. 6.30-8.00, obiad - godz. 12.00-15.00.
W zależności od indywidualnych potrzeb wychowanków, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw dla wegetarian i osób zobowiązanych do zachowania diet pokarmowych.
Wykonawca będzie udostępniał jadłospis dekadowy, w tym oddzielnie jadłospis dla wychowanków z alergią pokarmową i wegetarian. Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu 10 dni. Jadłospis powinien zostać udostępniony najpóźniej w piątek poprzedzający tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospisy powinny być zaopatrzone w informację o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
W tygodniu powinien być podawany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina, itp.) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a raz na tydzień z daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką. Dwa razy
w tygodniu powinny być dostarczane dania jarskie bezmięsne (zawierające produkty białkowe, np. rybę, jaja, sery, naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi, itp.).
Wykonawca nie może stosować gotowych potraw konserwowych oraz ulepszaczy smaku, jak również gotowych dań np. w torebkach, puszkach, słoikach. Potrawy powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
Ważna jest estetyka podawanych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków na bazie produktów świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w:
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy;
- Rozporządzeniu 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.
Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania właściwych przepisów higieniczno-sanitarnych podczas przygotowania i wydawania posiłków.
Posiłki wydawane będą przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego zapewniając odpowiednią temperaturę i gramaturę posiłków.
Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał. Korzystanie przez wykonawcę z naczyń i sztućców jednorazowych jest niedopuszczalne.
Po zakończeniu posiłku brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny wykonawca zmywa oraz dezynfekuje i sterylizuje zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w tym zakresie.
Wykonawcę zobowiązuje się do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z zastosowaniem przepisów bezpieczeństwa żywnościowego i sanitarnych. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć pojemniki na odpady, ich odbiór i utylizację zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2022 r., poz. 699 ze zm.). Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli na każdym etapie procesu przygotowania i wydawania posiłków.
Zamawiający ma możliwość wglądu do pomieszczeń: kuchni, obieralni, zmywalni, magazynów żywności i sanitariatów.
W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do stanu sanitarnego pomieszczeń Zamawiający może powiadomić o tym właściwą inspekcję sanitarną. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności zakupu i dostawy niezbędnych artykułów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków będących przedmiotem zamówienia.

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

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

6.1.3.) 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: 163670,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 464832,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 163670,00 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: Przedsiębiorstwem Handlowo – Gastronomicznym A&M Catering Agnieszka Tylka

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6861402772

7.3.3) Ulica: Tysiąclecia 7

7.3.4) Miejscowość: Krosno

7.3.5) Kod pocztowy: 38-400

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: 2023-12-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 164727,45 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-01-02 do 2024-12-20