Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Dożywianie uczniów szkół podstawowych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w okresie I półrocza 2025 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM USŁUG WSPÓLNYCH GMINY WIĄZOWNICA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 366230191

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Warszawska 15

1.5.2.) Miejscowość: Wiązownica

1.5.3.) Kod pocztowy: 37-522

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL822 - Przemyski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@wiazownica.com

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.wiazownica.com

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

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Jednostka organizacyjna 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:
Dożywianie uczniów szkół podstawowych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w okresie I półrocza 2025 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2e21227c-05b3-4288-a7a4-6e0c5614031d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00041419

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00069873/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Dożywianie uczniów szkół podstawowych oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica w okresie I półrocza 2025 r.

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 00651999

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: CUW.271.12.2024

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
4.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania, w zakresie przygotowania i dostawy posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych, w formie gorących posiłków, wydawanych w dni nauki szkolnej (105 dni), w okresie od dnia 07.01.2025 r. do dnia 26.06.2025r.
Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi 95 porcji - obiad jednodaniowy dla uczniów szkół podstawowych
4.2 Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać posiłki wszystkim uczniom korzystającym z dożywiania.
4.3. Pomieszczenia do wydawania posiłków dzieciom w szkołach udostępni dyrektor każdej placówki szkolnej.
4.4 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości.
4.5 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
4.6 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.
4.7 Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków za odpłatnością wszystkim uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki).
4.8 Posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:
- zawartość energii – 850 kcal;
- udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu – do 30%.
4.9 Sposób przygotowania posiłków:
1) pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środka, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
2) zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.
3) podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g.
4) drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).
5) zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;
- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
6) napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata).
7) obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa
o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.
8) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności.
9) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy miesiąc z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

10) Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
11) Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”.
12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatur itp.
13) Wykonawca zabezpieczy jednorazowe naczynia i sztućce dla potrzeb wydawania posiłków oraz termosy i środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
4.10 Warunki przygotowania posiłków:
1) Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy.
2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za niezrealizowaną usługę.
3) Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych.
4) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
5) Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.5.) Wartość części: 169575,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
4.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania, w zakresie przygotowania i dostawy i wydania posiłków dwudaniowych (zupa + drugie danie) dla osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych z terenu gminy Wiązownica od dnia 01.01.2025 do dnia 31.08.2025 r. (243 dni).
Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi 15 porcji – obiad dwudaniowy – dla osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych.
4.2 Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać posiłki wszystkim uczniom korzystającym z dożywiania.
4.4 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości.
4.5 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
4.6 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.
4.7 Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków za odpłatnością wszystkim uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki).
4.8 Posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:
- zawartość energii – 850 kcal;
- udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu – do 30%.
4.9 Sposób przygotowania posiłków:
1) pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środka, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
2) zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.
3) podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g.
4) drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).
5) zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;

- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
6) napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata).
8) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności.
9) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy miesiąc z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
10) Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
11) Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood".
12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatur itp.
13) Wykonawca zabezpieczy jednorazowe naczynia i sztućce dla potrzeb wydawania posiłków oraz termosy i środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
4.10 Warunki przygotowania posiłków:
1) Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy.
2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za niezrealizowaną usługę.
3) Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych.
4) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 124874,08 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 149625,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 167580,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 149625,00 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 (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-01-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 149625,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 105 dni

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 131220,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 138510,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 131220,00 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 (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Stowarzyszenie "Nowa Kultura" w Jarosławiu CAFFEE BETANIA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7922203643

7.3.3) Ulica: 3 Maja 12

7.3.4) Miejscowość: Jarosław

7.3.5) Kod pocztowy: 37-500

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-01-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 131220,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 243 dni